

Mirat 2001 *reserva*



Bacchus 2008
MEDAILLE D'ARGENT

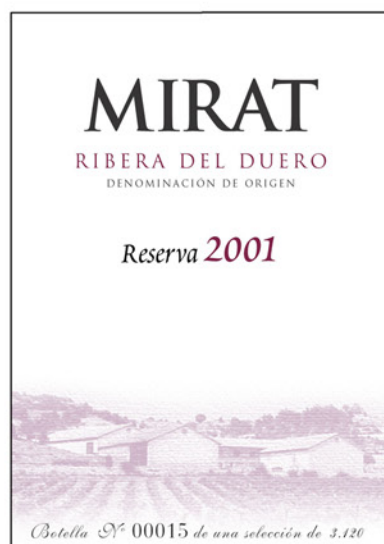


Salón Internal. del Vino 2006
MEDAILLE D'ARGENT



Tempranillos al Mundo 2005
MEDAILLE D'ARGENT

JP 2005 - 89 p
C 2006 91 p
Mention Guía Gourmet 2006, 2009
Mention WS 2008



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cepas viejas de la variedad tempranillo que aportarán al vino toda la experiencia de la larga vida transcurrida, un esmerado proceso de elaboración que respetó la esencia de la tierra y una crianza de 12 a 14 meses en roble francés consiguen los aromas y sabores complejos y perdurables que se atesoran en esta botella.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.
LANGA DE DUERO · SORIA · ESPAÑA

Product of Spain

14% VOL.
75 CL.



Variété 100% Tempranillo issue de vignoble de plus de 100 ans. Vignobles de Langa de Duero, vendangés la deuxième semaine d'Octobre, à 10-12 °C. Elaboration en foudre de chêne française. Fermentation alcoolique (contrôlée pendant 8 jours) et malolactique en cuves en bois. 14 mois d'élevage en chêne française. 14 % TAV.

Couleur : Rouge intense, limpide et brillant.

Nez : Intense, arômes de torréfaction, café, caramel et cacao. Après agitation, apparaissent des fruits mûrs : abricot, coing, raisins secs. Il est complexe, élégant et de grande intensité.

Bouche : L'attaque est généreuse, suave et limpide. Les arômes s'expriment maintenant avec une grande intensité en bouche. Le vin est élégant, long et de grande finesse.

Nous conseillons décanter le vin et le servir à une température entre 15° et 17° pour favoriser sa meilleure expression. Les viandes rouges, le gibier, les fromages et les desserts accompagneront magnifiquement ce breuvage.