

Mirat 2003 *reserva*



Les Citadelles du Vin 2012
SILBERMEDAILLE

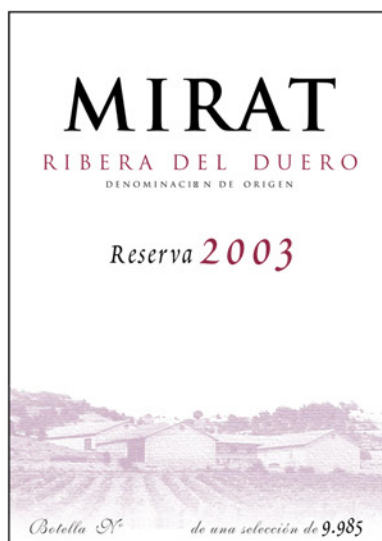


Bacchus 2008
SILBERMEDAILLE



Concours Mondial
Bruxelles 2006
SILBERMEDAILLE

I.v 2010 - 90 p / Peñín 2012 - 90 p
Repsol 2013 - 92 p



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viejas cepas de tempranillo que aportan al vino aromas de frutas maduras, un esmerado proceso de crianza de 18 meses en roble francés y mas de 3 años de envejecido en botella consiguen aromas y sabores complejos que nos permiten conocer y disfrutar del sabor del tiempo.

Red Wine, 100% Tempranillo, Product of Spain.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
PRODUCED AND BOTTLED BY
BODEGAS VALDEVINAS S.L.
N-122 LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA
L-12403 RE: 8224-SO

e 750 ml/mL

ALC. 15 % VOL.



Contiene sulfitos
Contain sulphites



8 433333 124037

100% Tempranillo Trauben von mehr als 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand am 3. und 4. Oktober 2003 bei einer Durchschnittstemperatur von 20-21°C statt. Temperaturgeregelte alkoholische Gärung in Holzfässern. 18-monatige malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern.

Diese Jahresekte war auf Grund der Dürre und der hohen Temperaturen sehr kompliziert, aber die guten Wetterbedingungen während der Weinlese mit einem großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht ermöglichten eine exzellente Reifung und erlaubten uns somit eine großartige Herstellung.

Rot (späte Traubenkirsche), es stechen vor allem die intensiven veilchenfarbenen Töne heraus. In der Nase hebt er sich durch seine Stärke hervor, im Mund fruchtig, fein, strukturiert und komplex.