

Mirat 2003 *reserva*



Les Citadelles du Vin 2012
MEDAILLE D'ARGENT

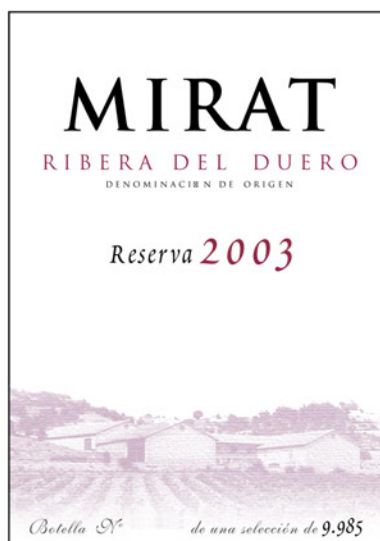


Bacchus 2008
MEDAILLE D'ARGENT



Concours Mondial
Bruxelles 2006
MEDAILLE D'ARGENT

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



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION 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.

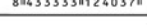
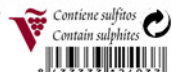
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
PRODUCED AND BOTTLED BY
BODEGAS VALDEVINAS S.L.

N-122 LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA

L-12403 RE: 8224-SO

e 750 ml/mL

ALC. 15% VOL.



Variété 100% Tempranillo issue de vignoble de plus de 80 ans. La vendange se réalise le 3 et 4 Octobre 2003 à une température moyenne de 20/21°C.

Fermentation alcoolique en cuves en bois thermorégulées. Fermentation malolactique et élevage en chêne français neuf pendant 18 mois avec une macération de plus de 30 jours.

Ce millésime fût spécialement compliqué dû à la sécheresse et aux fortes chaleurs, mais les bonnes conditions climatiques de la vendange avec des grandes variations entre le jour et la nuit, ont procuré une excellente maturité, qui nous a permis de réaliser une magnifique élaboration. Notre Mirat Reserve 2003 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

Dégustation: De couleur rouge intense. Son potentiel et son élégance l'exprime au nez et en bouche en toute plénitude après une bonne décantation. Structuré