

Mirat 2004 *gran reserva*

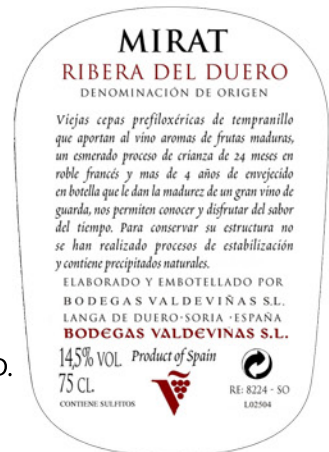


Bacchus 2014
GOLDMEDAILLE



Concours Mondial
Bruxelles 2013
GOLDMEDAILLE

Selection 15 MYTHICAL Wines of R. del D.
G.Gourmet 2014 - 95 p



100% Tempranillo Trauben aus 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand zwischen dem 1. und 3. Oktober 2004 bei einer Durchschnittstemperatur von 23-24°C statt. Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Holzfässern mit einer Mazerationszeit von mehr als 30 Tagen. 24-monatige malolaktische Gärung und Reifung in neuen französischen Eichenfässern.

Das Jahr 2004 wies vor allem im letzten Monat vor der Weinlese einen außergewöhnlichen Vegetationszyklus mit großen Temperatursprüngen zwischen Tag und Nacht auf.

Unser Mirat Gran Reserva 2004 ist die Auslese unserer besten Fässer.

Mit seiner sehr intensiven roten Farbe und einer großartigen aromatischen Komplexität ist es ein Wein, in den die französische Eiche wirklich eingebunden ist. Im Mund zeigt er sich appetitanregend, voluminös, sehr kräftig und sehr tanninhaltig. Ein enormes Potenzial für einen langlebigen Wein.