

Mirat 2004 *gran reserva*

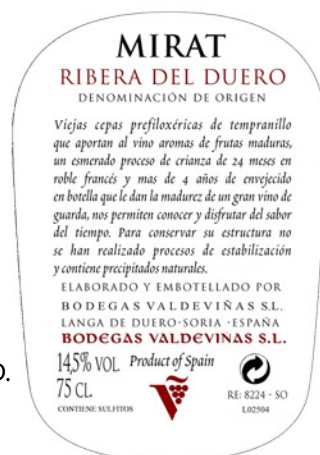


Bacchus 2014
MEDAILLE D'OR



Concours Mondial
Bruxelles 2013
MEDAILLE D'OR

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



Variété 100% tempranillo. Issue de vignobles de plus de 80 ans. La vendange eut lieu entre le 1 et le 3 octobre 2004 à une température moyenne de 23-24°C. La fermentation alcoolique se réalise en cuve bois thermo régulée avec une macération complète de plus de 30 jours. La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques de chêne français neuves pendant 24 mois.

Le millésime 2004 fut caractérisé par un cycle végétatif exceptionnel avec de grands sauts thermiques entre le jour et la nuit pendant tout l'été, spécialement le dernier mois avant les vendanges.

Nôtre Mirat Gran Reserva 2004 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

De couleur rouge très intense c'est un vin d'une grande complexité aromatique avec l'intégration parfaite du bois. La bouche est onctueuse, volumineuse, très puissante avec une grande qualité tannique. C'est un vin de longue vie avec un énorme potentiel.