

# Mirat 2004 *reserva*



Tastings 2015  
GOLDMEDAILLE



Bacchus 2015  
GOLDMEDAILLE



Sélections Mondiales 2014  
GOLDMEDAILLE



Mundus Vini 2012  
GOLDMEDAILLE



Zarcillo 2009  
GOLD ZARCILLO

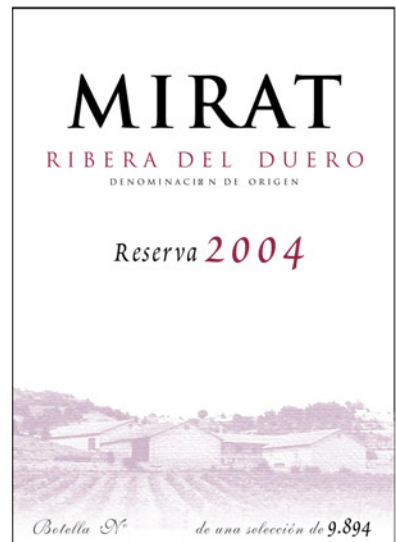


Decanter 2013  
SILBERMEDAILLE



Concours Mondial  
Bruxelles 2013  
SILBERMEDAILLE

I.V 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p  
M.V. 2012 - 93 p / Repsol 2013 - 93 p  
Peñín 2013 - 90 p / Perswijn 2012 - Winner  
Meininger 2014 - 92 p / Tastings 2015 - 94 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 más 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 VALDEVIÑAS S.L.  
N-122 LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA

e 750 ml/mL

Contiene sulfites  
Contain sulphites

ALC. 15,0 % VOL.

8433333124042

100% Tempranillo Trauben von mehr als 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand dem 1. und 3. Oktober 2004 bei einer Durchschnittstemperatur von 23-24°C statt. Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Holzfässern. 18-monatige malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern.

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

Dies erlaubte uns die Herstellung eines außergewöhnlich hochqualitativen Weins mit kraftvoller Struktur und somit großer Alterungskapazität. Sein komplexes Bouquet ist seine stärkste Eigenschaft.

Es stechen starke veilchenfarbene Töne, reife Früchte und sehr süße Tannine hervor.