

# Mirat 2004 *reserva*



Zarcillo 2018  
**GOLDMEDAILLE**



Tastings 2015  
**GOLDMEDAILLE**



Bacchus 2015  
**GOLDMEDAILLE**



Sélections Mondiales 2014  
**GOLDMEDAILLE**



Mundus Vini 2012  
**GOLDMEDAILLE**

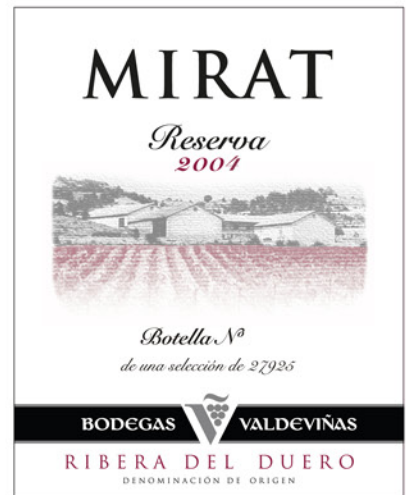


Zarcillo 2009  
**GOLDMEDAILLE**



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  
Essentielle Vino! 2017 - 95 p



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.