

Mirat 2004 *reserva*



Zarcillo 2018
GOLDMEDAILLE



Tastings 2015
GOLDMEDAILLE



Bacchus 2015
GOLDMEDAILLE



Sélections Mondiales 2014
GOLDMEDAILLE



Mundus Vini 2012
GOLDMEDAILLE

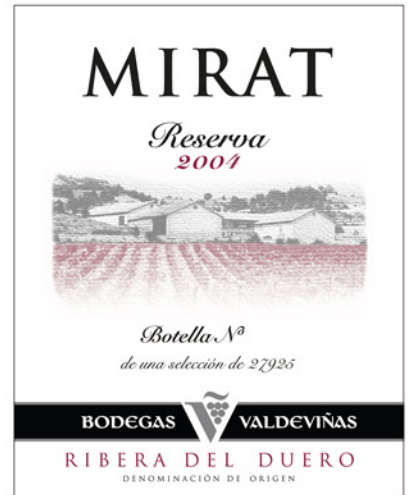


Zarcillo 2009
GOLDMEDAILLE



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 / T. Atkin - 91 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.