

Mirat 2004 *reserva*



Tastings 2015
MEDALLA DE ORO



Bacchus 2015
MEDALLA DE ORO



Sélections Mondiales 2014
MEDALLA DE ORO



Mundus Vini 2012
MEDALLA DE ORO



Zarcillo 2009
ZARCILLO DE ORO

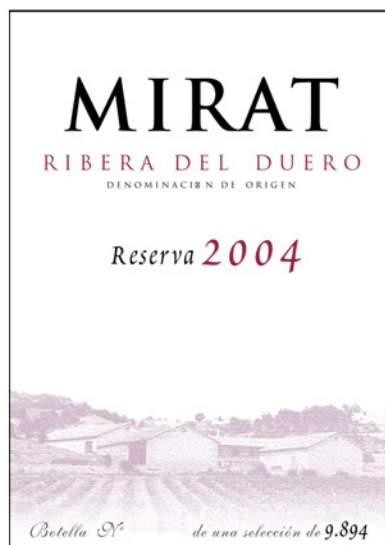


Decanter 2013
MEDALLA DE PLATA



Concours Mondial
Bruxelles 2013
MEDALLA DE PLATA

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
I-12404 RE: 8224-SO
e 750 ml/mL.  Contiene sulfitos
Contain sulphites
ALC. 15,0 % VOL.  8433333124042

Uva 100% tempranillo procedente de viñedo de más de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 1 y 3 de Octubre de 2004 con una temperatura media de 23-24°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

El año 2004 resultó ser de ciclo vegetativo excepcional con enormes saltos térmicos entre los días y las noches durante todo el verano y especialmente en el último mes antes de la vendimia.

Esto nos ha permitido elaborar un vino excepcionalmente cualitativo y de gran estructura y potencia, lo que asegura una gran capacidad de envejecimiento. Su complejo bouquet es su cualidad más marcada.

Destacan las tonalidades violáceas fuertemente marcadas, la presencia de frutas maduras y taninos muy dulces.