

# Mirat 2004 *reserva*



Zarcillo 2018  
MEDALLA DE **GOLD**



Tastings 2015  
MEDALLA DE **ORO**



Bacchus 2015  
MEDALLA DE **ORO**



Sélections Mondiales 2014  
MEDALLA DE **ORO**



Mundus Vini 2012  
MEDALLA DE **ORO**

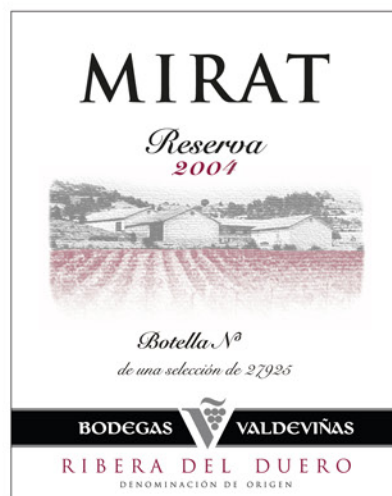


Zarcillo 2009  
ZARCILLO DE **ORO**



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  
Essentielle Vino! 2017 - 95 p



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.