

# Mirat 2004 *reserva*



Tastings 2015  
MEDAILLE D'OR



Bacchus 2015  
MEDAILLE D'OR



Sélections Mondiales 2014  
MEDAILLE D'OR



Mundus Vini 2012  
MEDAILLE D'OR



Zarcillo 2009  
ZARCILLO D'OR

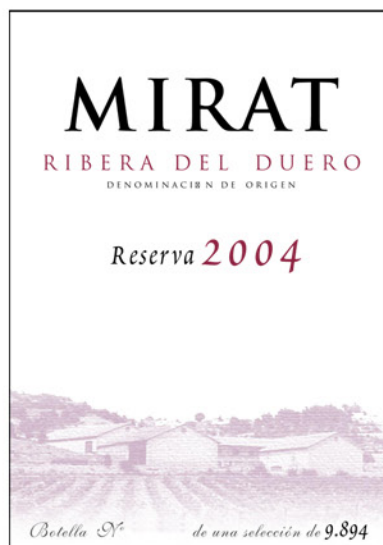


Decanter 2013  
MEDAILLE D'ARGENT



Concours Mondial  
Bruxelles 2013  
MEDAILLE D'ARGENT

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

L-12404 RE: 8224-SO  
e 750 ml/mL.  Contiene sulfitos  
Contain sulphites   
ALC. 15.0 % VOL. 

Variété 100% Tempranillo issue de vignobles de plus de 80 ans. La vendange se réalise entre le 1 et 3 Octobre 2004 à une température moyenne de 23/24° C. Fermentation alcoolique en cuve bois thermorégulées. Fermentation malolactique et élevage en chêne français neuf pendant 18 mois avec une macération de plus de 30 jours.

Le millésime 2004 a eu un cycle végétatif exceptionnel avec d'énormes différences thermiques entre le jour et la nuit pendant tout l'été et spécialement le dernier mois précédant les vendanges.

Notre Mirat 2004 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

Dégustation: De couleur rouge intense c'est un vin de grande complexité aromatique avec le chêne français très bien intégré. La bouche est douce, volumineuse très puissante et de grande qualité tanique. Un énorme potentiel pour un vin de longue vie.