

Mirat 2004 *reserva*



Tastings 2015
MÉDAILLE D'OR



Bacchus 2015
MÉDAILLE D'OR



Sélections Mondiales 2014
MÉDAILLE D'OR



Mundus Vini 2012
MÉDAILLE D'OR



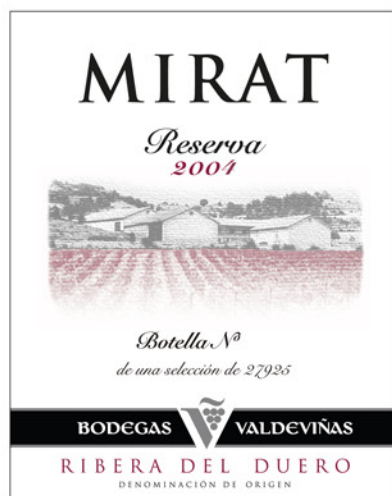
Zarcillo 2009
MÉDAILLE D'OR



Decanter 2013
MÉDAILLE D'ARGENT



Concours Mondial
Bruxelles 2013
MÉDAILLE 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
Essentielle Vino! 2017 - 95 p

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.