

# Mirat 2005 *gran reserva*



G.Gourmet 2017 - 95 p



Aus 100 % Tempranillo gekeltert, von über 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand zwischen dem 15. und 20. September 2005 bei einer Durchschnittstemperatur von 18-22 °C statt. Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Holzbottichen, mit einer Mazeration von 30 Tagen. Malolaktische Gärung und Alterung 24 Monate lang in neuen französischen Eichenbarriques.

Das Jahr 2005 hatte einen kurzen vegetativen Zyklus aufgrund eine früh einsetzenden Frostes, was sich jedoch nicht negativ auf die Trauben auswirkte, die bereits ihre volle Reife und Qualität zur Lese erreicht hatten.

Der Mirat Gran Reserva 2005 ist eine Auswahl unserer besten Barriques.

Intensiv in der Farbe, handelt es sich um einen äußerst komplexen und aromatischen Wein. Süß, voluminös, stark im Mund und mit hochwertigen Tanninen. Ein enormes Potential eines langlebigen Weines.