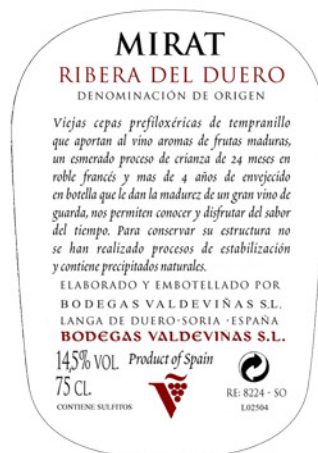


Mirat 2005 *gran reserva*



G.Gourmet 2017 - 95 p



Variété 100% tempranillo. Issue de vignobles de plus de 80 ans. La vendange eut lieu entre le 15 et 20 Septembre 2005 à une température moyenne de 18-22° C. La fermentation alcoolique se réalise en cuve bois thermo régulée avec une macération complète de 30 jours. La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques de chêne français neuves, pendant 24 mois.

Le millésime 2005 fut caractérisé par un cycle court, dû à une gelée précoce en Septembre; cela n'a pas touché le raisin, qui avait déjà atteint une maturité et qualité optimum pour être vendangé.

Le Mirat Gran reserva 2005 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

De couleur rouge intense, c'est un vin d'une grande complexité aromatique. La bouche est onctueuse, volumineuse, très puissante, avec une grande qualité tannique. C'est un vin de long vie, avec un énorme potentiel.