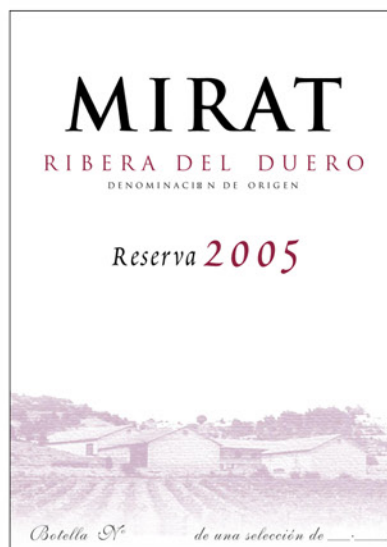


Mirat 2005 *reserva*



Les Citadelles du vin 2016
GOLDMEDAILLE



Bacchus 2016
SILBERMEDAILLE



G.Gourmet 2017 - 92 p. / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p.
G.Repsol 2017 - 92 p. / G.Peñín 2017 - 90 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 18 Monate lang in neuen französischen Eichenbarriques.

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

Dies hat uns erlaubt, einen außergewöhnlichen, gut strukturierten und kraftvollen Wein zu herzustellen, was eine gute Alterung in der Flasche verspricht.

Hervorzuheben ist die Präsenz reifer Früchte, die süßen Tannine und seine Eleganz und Feinheit.