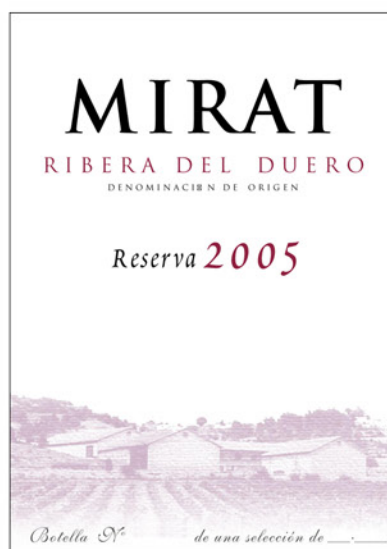


Mirat 2005 *reserva*



Les Citadelles du vin 2016
MEDALLA DE ORO



Bacchus 2016
MEDALLA DE PLATA



G.Gourmet 2017 - 92 p. / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p.
G.Repsol 2017 - 92 p. / G.Peñín 2017 - 90 p.

Uva 100% Tempranillo procedente de viñedos de más de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 15 y 20 de Septiembre de 2005, con una temperatura media de 18-22 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados, con una maceración de 30 días. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

El año 2005 resultó ser de ciclo vegetativo corto, debido a una helada temprana en Septiembre, que no afectó a la uva, que tenía ya la madurez y calidad óptima para ser recogida.

Esto nos ha permitido elaborar un vino excepcional, de gran estructura y potencia, lo que asegura una gran capacidad de envejecimiento en botella.

Destacan la presencia de fruta madura, sus taninos dulces, su elegancia y finura.