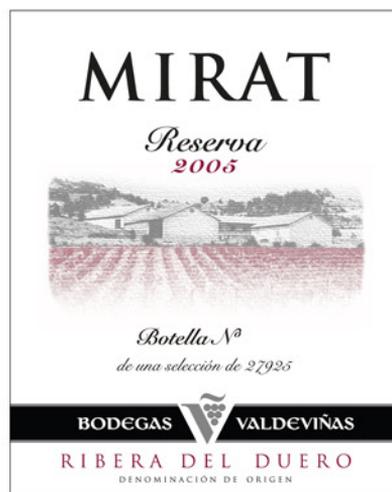


Mirat 2005 *reserva*



Les Citadelles du vin 2016
MEDAILLE D'OR



Bacchus 2016
MEDAILLE D'ARGENT

G.Gourmet 2017 - 92 p. / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p.
G.Repsol 2018 - 93 p. / G.Peñín 2017 - 90 p. / Perswijn selec. 2017

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 18 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 Reserva 2005 est un millésime d'une qualité exceptionnelle, avec une belle structure et un énorme potentiel de vieillissement en bouteille.

Les fruits mûrs, la douceur des tannins, l'élégance et la finesse, sont les caractéristiques principales de ce grand vin.