

Tinar de Mirat 2004 *selección*



Mundus Vini 2012
MEDALLA DE **ORO**



Les Citadelles du Vin 2012
MEDALLA DE **ORO**



Sélections Mondiales 2014
MEDALLA DE **PLATA**



Bacchus 2015
MEDALLA DE **PLATA**



Tastings 2015
MEDALLA DE **PLATA**



Zarcillo 2018
MEDALLA DE **PLATA**

Repsol 2013 - 90 p / Peñín 2013 - 90 p / Perswijn Seleccionado 2017
J.Suckling 2018 - 92 p / T.Atkin - 92 p



Uva 100% tempranillo procedente de viñedos propios situados en terrenos aluviales a 840 m. de altitud. La vendimia se realizó entre los días 27 y 29 de Septiembre de 2004 con una temperatura media de 19-20°C. La fermentación se ha realizado en depósitos de hormigón termoregulados. Crianza en roble francés durante 14 meses en barricas de 1 año.

La excepcional climatología del año 2004 de grandes cambios térmicos entre el día y la noche fue especialmente marcada en esta zona de la ribera por su altitud.

Tono rojo cereza negra con gran potencial en general. Intensidad aromática muy importante, destacando sobre todo frutos de cacao y torrefactos. La base es muy estructurada y elegante.