

Tinar de Mirat 2004 *selección*



Mundus Vini 2012
MÉDAILLE D'OR



Les Citadelles du Vin 2012
MÉDAILLE D'OR



Sélections Mondiales 2014
MÉDAILLE D'ARGENT



Bacchus 2015
MÉDAILLE D'ARGENT



Tastings 2015
MÉDAILLE D'ARGENT



Zarcillo 2018
MÉDAILLE D'ARGENT

Repsol 2013 - 90 p / Peñín 2013 - 90 p
J.Suckling 2018 - 92 p



Variété 100% Tempranillo issue de nos vignobles situés sur des terrains d'alluvions à 840m d'altitude. La vendange se réalise entre le 27 et 29 Septembre 2004 avec une température moyenne de 19°-20° C.

La fermentation s'est réalisée en cuves bétons thermorégulées. L'élevage en chêne français s'est réalisé pendant 14 mois dans des barriques de 1 an.

L'exceptionnelle climatologie du millésime 2004, avec des sauts thermiques entre le jour et la nuit, fût spécialement marquée dans cet endroit de la Ribera dû à l'altitude.

Dégustation : Couleur rouge cerise noir avec un grand potentiel en général. Intensité aromatique très importante, prédominant surtout les fruits murs, des arômes de cacao et de torréfaction. La bouche est très structurée et élégante.