

Tinar de Mirat 2005 *crianza*

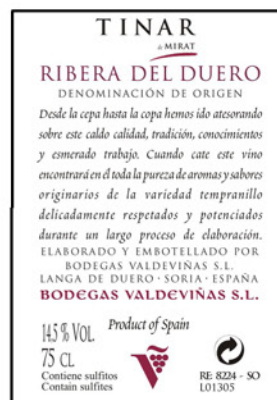


Bacchus 2015
GOLDMEDAILLE



Tempranillos al mundo 2015
SILBERMEDAILLE

G.Repsol 2017 - 90 p



100 % Tempranillo aus unseren eigenen Weingärten, die auf Schwemmland auf einer Höhe von 840 Metern gelegen sind. Die Weinlese fand zwischen dem 15. und 20. September 2005 bei einer Durchschnittstemperatur von 18-22 °C statt. Alkoholische Gärung fand in temperaturgeregelten Betonbottichen statt. Alterung 14 Monate in französischen Eichenbarriques.

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

Intensiv rote Farbe mit hervorstechendem Aroma reifer Früchte und balsamische Nuancen. Ein strukturierter, eleganter und komplexer Wein mit einem hohen Alterungspotential in der Flasche.