

# Mirat 2004 *gran reserva*

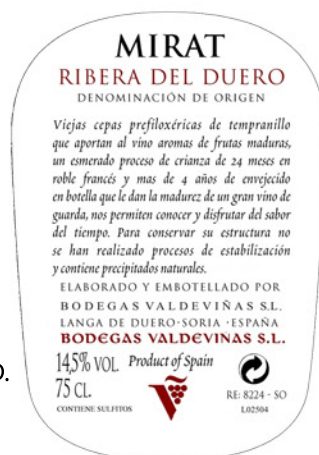


Bacchus 2014  
MEDALLA DE ORO



Concours Mondial  
Bruxelles 2013  
MEDALLA DE ORO

Selection 15 MYTHICAL Wines of R. del D.  
G.Gourmet 2014 - 95 p



Uva 100% tempranillo procedente de viñedo de más de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 1 y 3 de Octubre de 2004 con una temperatura media de 23-24°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 24 meses con maceración de más de 30 días.

El año 2004 resultó ser de ciclo vegetativo excepcional con enormes saltos térmicos entre los días y las noches durante todo el verano y especialmente en el último mes antes de la vendimia.

Nuestro Mirat Gran Reserva 2004 es la selección de nuestros mejores lotes de barricas.

De color rojo muy intenso es un vino de gran complejidad aromática con la madera francesa muy integrada. La boca es golosa, voluminosa, muy potente y de gran calidad tánica. Un enorme potencial para un vino de larga vida.