

Mirat 2009 *reserva*

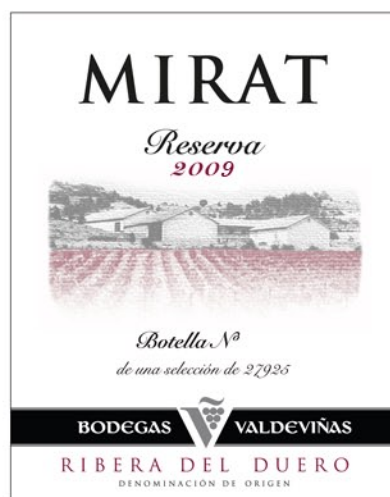


Mundus Vini 2020
GOLD MEDAL



AWC Vienna 2017
GOLD MEDAL

G.Repsol 2018 - 93 p.



MIRAT
Reserva
2009

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viejas cepas de tempranillo que aportan al vino aromas de frutas maduras, un esmerado proceso de crianza de 18 meses en roble francés y más de 3 años de envejecido en botella consiguen aromas y sabores complejos que nos permiten conocer y disfrutar del sabor del tiempo.

Red Wine 100% Tempranillo, Product of Spain.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
PRODUCED AND BOTTLED BY
BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.
LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA

750 ml/ML

15,5 % VOL/ ALC. % BY VOL



Contiene sulfitos
Contain sulphites
RE 8224 - SO
L 02405



Uva 100% Tempranillo procedente de viñedos de más de 80 años. La vendimia se realizó entre el 8 y el 12 de octubre de 2009 a una temperatura media de 18-20°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

La cosecha 2009 tuvo un ciclo de desarrollo equilibrado de las cepas, con el típico contraste de temperatura entre el día y la noche durante todo el verano, lo que permitió la elaboración de un vino de calidad excepcional, con una estructura potente y una gran capacidad de envejecimiento.

Tonos de color intenso, en boca fruta madura y taninos muy dulces.