



MIRIAR RUBÍ

Vintage: 2015

Alcohol Content: 14°

Grape Varieties: Monastrell 100%.

Vineyards: At an altitude of between 500 & 700 metres above sea level, stony with sand and clay.

Harvest: Mid October.

Production Process: Maceration & fermentation for approximately 15 days, at a constant temperature of no more than 25°C (77°F).

Malolactic fermentation & 12 months in French oak.

Tasting Note: Deep dark red in colour with a crimson edge. Floral primary aromas, together with great spice and minerality. Powerful & elegant aromas of over ripe fruits, chocolate, coffee & vanilla. Full bodied, velvety & elegant on the palate with great length.

Food Pairing: Tomato based pasta dishes, curries & spicy foods, cured meats & cheeses and roast meats & game.

Packaging: Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



Añada: 2015

Alcohol: 14°

Varietades de Uva: Monastrell 100%.

Viñedos: y terreno Se encuentran en una altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Tierra rocosa, caliza.

Vendimia: Monastrell finales de Octubre.

Elaboración: Maceración y fermentación en depósitos de bormigón durante 15 días, a una temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Fermentación maloláctica y 14 meses en barrica de roble Francés.

Nota de Cata: Color rojo picota, brillante con ribetes violáceos, lágrimas coloreantes, capa media alta. La nariz viva, a copa parada es muy floral.

Al agitar, notas especiadas y minerales ligadas a su paso por barrica. También aparecen aromas de frutos rojos maduros. El paso por boca es vivo de potencia media limpio y denso marcado por una importante carga frutal. En retronasal surgen de nuevo los frutos rojos.

Maridaje : Pasta y arroz con salsas de tomate, curry y comidas picantes, embutidos, quesos curados y carnes asadas.

Packaging: Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas