



MIRIAR

Vintage: 2015

Alcohol Content: 14°

Grape Varieties: Petit Verdot 100%.

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

Harvest: Petit Verdot at the end of October.

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

Malolactic fermentation & 15 months in French oak.

Tasting Note: Deep dark red in colour with a crimson edge. 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: *Petit Verdot 100%.*

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

Vendimia: *Petit Verdot finales de Octubre.*

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

Nota de Cata: *Vino de color rojo picota intenso con capa oscura. La nariz es potente con recuerdos a frutos rojos maduros, chocolate, café y vainilla. En boca se muestra potente, elegante y con un largo y persistente final.*

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