

Mimaò

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: 100% Garnacha Tinta

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%



ELABORACIÓN:

Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestras garnachas, y se elabora solo en años excepcionales.

Maceración en frío y fermentación alcohólica en tina de madera. Fermentación malo-láctica en barricas nuevas de roble francés, sobre sus lías y con battonage periódicos, con una crianza posterior en las mismas barricas durante 8 meses.

CATA:

COLOR: Profundo, vivo e intenso.

AROMA: Muy aromático, con predominio de notas florales y frutales, y un delicado fondo mineral arropado por las excelentes maderas usadas.

SABOR: Contundente y vivo en boca, untuoso y amplio, con madurez, pero frescura. Evolución deliciosa fundente y densa. Final muy largo, mineral y frutal, muy "garnacha".

