



ORO

Rioja Masters

CONCOURS MONDIAL

ORO

de Bruxelles

ORO

Bacchus

Plata

Decanter

Plata

IWSC

93

Tim Atkin

93

James Suckling

93

Vinous

94

Peñín

97

Gourmets

95

Wine Enthusiast

99

Proensa

96

Decanter Report

MIRTO 2019



Mirto es un vino elaborado exclusivamente en años excepcionales, utilizando las mejores cepas viejas de ocho pueblos cercanos a Haro. Solo se seleccionan 1 ó 2 finas tras una fermentación por separado. Este vino es perfecto para aquellos que buscan la excelencia, la complejidad y la elegancia de un auténtico icono.

D.O.Ca. VARIEDAD

Rioja. 100% tempranillo.

TERRUÑO

Selección de viñas situadas en el término de Ábalos, a una altitud de 650 metros. El clima es atlántico suave con influencia del factor altitud. Gran influencia de Sierra de Cantabria. Los suelos son arcillo-calcáreos, arenosos y con descomposición de roca madre de arenisca. Solo se utilizan cepas con más de 80 años de edad, ubicadas en el límite de la zona de cultivo.

VENDIMIA 2019

En Ábalos, la brotación fue tardía y el cuajado presentó irregularidades típicas de las viñas viejas. La zona sufrió estrés hídrico y altas temperaturas durante el verano, pero el viento del norte, junto con las lluvias previas a la maduración, favoreció que estos viñedos alcanzaran su máxima expresión el 18 de octubre y comenzó la vendimia.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos y granos. Fermentación en tinas de roble francés, seguida de fermentación maloláctica en barricas nuevas francesas y crianza en las mismas durante 23 meses. Embotellado sin clarificación o filtración.

ESTILO

Rojo rubí de intensidad alta. Limpio, brillante y con densidad de lágrima. Aromas de fruta negra fresca y cerezas maduras. Recuerdos de pimienta blanca, bosque de eucaliptos y menta. Los aromas terciarios de la madera se manifiestan con toques de chocolate negro, café y caja de puros. En boca es largo y untuoso, con fresca acidez y tanino maduro.

MARIDAJE

Carnes rojas, barbacoas. Embutidos, quesos curados. Y en momentos dulces acompañados con chocolate negro.

CONTIENE SULFITOS

