



# Inurrieta Mimaò

**Garnacha 2018**

**Edición limitada de 27.456 botellas**



## **Variedad de uva**

100% Garnacha Tinta

## **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 maloláctica en barricas nuevas de roble francés con battonage, y posterior crianza sobre sus lías durante 8 meses.

## **Notas de cata**

Color profundo, vivo e intenso. Muy aromático, con predominio de notas florales y frutales, y un delicado fondo mineral arropado por las excelentes maderas usadas.

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

## **... y para disfrutarlo debes...**

Servirlo entre 15 y 18°C, así la garnacha muestra todo su potencial.

Perfecto para disfrutarlo con legumbres, carnes, asados, quesos ligeramente maduros e incluso postres con chocolate.