



INURRIETA

Inurrieta Mimaò 2019

*Nuestro benjamín mas “Mimao”,
no le ha faltado de nada...*

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, sobre sus lías y con battonage periódicos, con una crianza posterior en las mismas barricas 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”.

Premios: Medalla de Oro - Conc. Mundial de Bruselas 2020, Medalla de Oro - Mundus Vini 2020, Medalla de Oro - Bacchus 2020, Medalla de Oro - Challenge Int. du Vin 2020, Medalla de Plata - Decanter 2020, Medalla de Oro - Concurso International Mundus Vini 2019



Graduación alcohólica: 15%
Temperatura de servicio: 15-18°C



www.bodegainurrieta.com