



INURRIETA

Inurrieta Mimaò 2020

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

Traubensorte: 100% Garnacha Tinta

Weinbereitung: 5-tägige Kaltmaischung bei 5° C vor Einsetzen der Gärung zur Erhöhung von Aromen und Textur. Gärung in Edelstahltanks. Malolaktische Gärung und Verfeinerung des Weins in halbneuen Fässern aus französischer Eiche während sieben Monaten; damit erreichen wir bei diesem Wein ein perfektes Zusammenspiel von aromatischer Intensität, Feinheit, Eleganz und Frische.

Verkostungsnotiz: Tiefe, lebhaft und intensive Farbe. Von Anfang an sehr attraktive Nase mit blumigen, fruchtigen und etwas mineralischen Noten im Aroma. Sehr lebhaft am Gaumen, mit angenehmer Frische trotz seiner Reife. Herrliche Evolution, geschmeidig und dicht. Sehr anhaltend, mineralisch und fruchtig im Abgang. Sortentypische Noten von frischen aber reifen Garnacha-Trauben.

... und um ihn optimal zu genießen, müssen Sie ihn...

zwischen 15-18° C servieren, nicht mehr. So kommt die Sorte Garnacha am besten zum Ausdruck. Dieser üppige, frische, runde, fruchtige und leicht würzige Wein ist der ideale Begleiter zu Hülsenfrüchten, Fleisch- und Bratengerichten sowie zu Kuhmilchkäse mit leichter Reife.

Auszeichnungen: Medalla de Oro-Mundus Vini 2021, Medalla de Oro-Cofradía del Vino de Navarra 2021, 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



Alkoholgehalt: 15%
Trinktemperatur: 15-18°C



www.bodegainurrieta.com