



INURRIETA

Inurrieta Mimaò 2020

*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 intenso y púrpura. Muy aromático y complejo, divertido, con notas florales, frutales y plantas aromáticas de monte, con un delicado fondo mineral y láctico, arropado por las excelentes maderas usadas.

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

Premios: 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

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



www.bodegainurrieta.com