



INURRIETA

Inurrieta Mimao Tinto

Garnacha tinta en barrica 2020

*...nuestro benjamín más “Mimao”,
no le ha faltado de nada...*



Variedad de uva: Garnacha Tinta

Elaboración: Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestras garnachas.

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 tanicidad. Evolución deliciosa, fundente y densa. Final muy largo, mineral y frutal, muy “garnacha”.

Premios:

- 95 puntos Decanter 2022 - Medalla de Oro
- 91 puntos Guía Peñin 2022
- Gran Oro -Verema vino varietal 2022
- Medalla de Oro-Mundus Vini 2021
- Medalla de Oro-Cofradía del Vino Navarra 2021

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



www.bodegainurrieta.com