



INURRIETA

Inurrieta Mimao Tinto

Garnacha tinta en barrica 2024

*...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.

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 cereza con reflejos violáceos. Muy aromático y complejo, divertido, con notas florales, frutales, plantas aromáticas de monte y guindas en licor, con un delicado fondo mineral y láctico, arropado por las excelentes maderas empleadas.

Elegante y untuoso en boca, con madurez pero con frescura, y una delicada tanicidad. Final largo, mineral y frutal, muy "garnacha".

Premios:

- Oro - Mundus Vini 2026
- Oro - Sakura Japan 2026
- 92 Puntos Wine Enthusiast 2025
- 93 Puntos Guia Gourmets 2025
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2024
- Oro - Cofradía del Vino de Navarra 2024
- Doble Oro - Gilbert & Gaillard 2024
- Oro - Bacchus 2023
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2023
- Doble Oro - Gilbert&Gaillard 2023

Graduación alcohólica: 14,5%
Temperatura de servicio: 15-18°C



www.bodegainurrieta.com