



INURRIETA

Inurrieta Mimao Tinto

Garnacha tinta en barrica 2024

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



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

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:

- Oro - Bacchus 2023
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2023
- Doble Oro - Gilbert&Gaillard 2023
- 93 Puntos Wine Enthusiast 2023
- Oro - CWSA 2022
- Oro - Gilbert&Gaillard 2022
- 95 puntos Oro - Decanter 2022
- 91 puntos Guía Peñin 2022
- Gran Oro - Verema vino varietal 2022



www.bodegainurrieta.com