



ES

MIRALALBA

ENG

Elaboración: Vino elaborado con uvas tempranillo 100% procedentes de nuestros viñedos en la planicie de un monte a 750m de altitud entre los ríos Duero y Adaja.

CATA:

Alta intensidad de color, cubierto de capa y limpios reflejos granates y elegantes.
Gran intensidad aromática, donde destacan potentes aromas de frutas negras muy maduras en excelente armonía con tonos espaciados de crianza de madera limpia, con torrefactos, regaliz, café, vainilla y cacao. En boca, con mucha textura, sabroso, intenso y elegante, taninos maduros, que auguran excelente futuro. Sensaciones frutales y especiados y un retrogusto que recuerda a maderas nobles.

Vendimia nocturna, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10°C.

El tiempo de espera para disfrutar este vino es de 24 meses, 14 meses en barricas de roble Americano y Francés, 10 meses en botella.

MARIDAJE:

Carnes fuertes, como: Chuletas de ternera a la brasa, chuletas de cordero fritas, cordero asado, codillo de cerdo asado, etc..
Temperatura servicio: 18°C.

Producción limitada a 6666 botellas.

Las uvas recogidas para la elaboración de este vino, son una producción no superior a 3000kg por Ha. Haciendo nombre al pago Miralalba, en el término municipal de Valdestillas, al sur de la provincia de Valladolid (España).

Elaboration: Wine elaborated with grapes of our own vineyards of the variety verdejo 100%, previous from old vineyards placed in the plain of a mount to 750m. Of altitude between the rivers Duero and Adaja

CATA:

High intensity color, layer and covered with clean, elegant garnet reflections.
Intensely aromatic, which include powerful aromas of very ripe black fruit in excellent harmony with tones spaced foster clean wood, roast, licorice, coffee, vanilla and cocoa.
In the mouth, with lots of texture, tasty, intense and elegant, ripe tannins that promise excellent future. Fruity and spicy sensations and an aftertaste reminiscent of wood.

Night harvest, 50% of the grapes soaked 8 to 10 hours at a temperature of 10°C.

The waiting time to enjoy this wine is 24 months, 14 months in barrels of American and French oak, 10 months in bottle.

PAIRING:

Strong meats, such as veal chops grilled, fried lamb chops, roast lamb, roast pork knuckle, etc. ..
Temperature: 18°C.

Production limited to 6666 bottles.
Grapes harvested for the production of this wine are an output not exceeding 3000kg per hectare
Making payment Miralalba name, in the Borough of Valdestillas, south of the province of Valladolid (Spain).