



Valdaya Mirum 2016

Undurchdringliches Purpur. An der Nase eine ausgeprägt mineralische Note sowie Aromen von pfeffrigen, schwarzen Beeren und aromatischen Kräutern. Am Gaumen kompakt, mit enormer Konzentration und einer Säure- und Tanninstruktur, welche eine hervorragende Lagerfähigkeit verspricht. Das vollmundige und intensive Finale ist von aussergewöhnlicher Länge.

Produzent	Bodegas Valdaya
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.4 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1000866
Passt zu	Wild, Geflügel, Rind
Bewertungen	Guía Peñin 93/100 James Suckling 94/100 Tim Atkin MW 94/100



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 15 Monaten in französischen 90 % und ungarischen Barriques 10 % ausgebaut. Es wurden lediglich 2400 Flaschen abgefüllt.

Terroir

Das Traubengut stammt von 60- bis 80-jährigen Rebstöcken, kultiviert auf extrem kargen, kalkhaltigen Böden in einer Höhe von 910 Metern über Meer.

Geschichte

Bodegas Valdaya begann als Familienprojekt der Familie Gonzalez im winzigen Dorf Sotillo de la Ribera. Im Jahr 2013 rekrutierte die Familie das junge Winzerpaar Marta Ramas und Miguel Fisac. Beide besitzen einen Abschluss in Önologie der renommierten Universität von Bordeaux und sammelten langjährige, reichhaltige Erfahrung auf Weingütern in Bordeaux, Kalifornien, Neuseeland und Südafrika.

