Valdaya Mirum 2020

Une couleur pourpre impénétrable. Le nez dégage une note minérale marquée et des arômes de baies poivrées et noires, ainsi que d'herbes aromatiques. Compact en bouche, il se distingue par une énorme concentration et une structure de l'acidité et des tannins qui promet une excellente capacité de garde. La finale corsée et intense offre une longueur exceptionnelle.

Producteur	Bodegas Valdaya
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5227410
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Volaille
Avis	Tim Atkin MW 98/100 Falstaff 94/100

Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé à 90% en barriques françaises et à 10% en barriques hongroises pendant 15 mois. Seules 2400 bouteilles ont été produites.

Terroir

Le raisin provient de vignes âgées de 60 à 80 ans, cultivées sur des sols extrêmement pauvres et calcaires à une altitude de 910 mètres.

Histoire

Bodegas Valdaya a commencé comme un projet familial de la famille Gonzalez dans le minuscule village de Sotillo de la Ribera. En 2013, la famille a recruté le jeune couple de viticulteurs Marta Ramas et Miguel Fisac. Tous deux sont diplômés en œnologie de la prestigieuse université de Bordeaux et ont acquis une longue et riche expérience dans des domaines viticoles à Bordeaux, en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud.