Valdaya Mirum 2020

Porpora impenetrabile. Al naso sprigiona marcate note minerali con sentori di bacche nere pepate e di erbe aromatiche. Compatto al palato, con un'enorme concentrazione e una struttura acido-tannica che promette un eccellente potenziale di invecchiamento. Il finale intenso e corposo è straordinariamente lungo.

Produttore	Bodegas Valdaya
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5227410
Adatto a	Pollame, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	Tim Atkin MW 98/100 Falstaff 94/100

Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 15 mesi in barrique per il 90 percento francesi e per il 10 percento ungheresi. Ne sono state prodotte solo 2'400 bottiglie.

Terroir

Le uve provengono da viti di 60-80 anni, coltivate su terreni estremamente poveri e calcarei a un'altitudine di 910 metri sul livello del mare.

Storia

Bodegas Valdaya è nata come progetto familiare della famiglia Gonzalez nel piccolo villaggio di Sotillo de la Ribera. Nel 2013 la famiglia ha assunto la giovane coppia di enologi Marta Ramas e Miguel Fisac. Entrambi si sono laureati in enologia presso la prestigiosa Università di Bordeaux e hanno maturato una ricca esperienza pluriennale presso aziende vinicole di Bordeaux, California, Nuova Zelanda e Sudafrica.