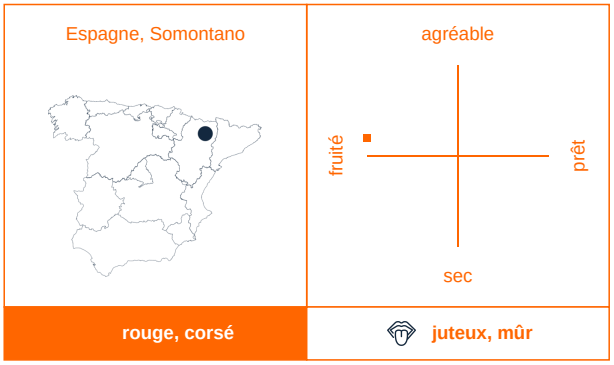
MIRANDA TINTO DOP MIRANDA DOP

SECASTILLA | 2022



Le clos (pago en espagnol) dont est tiré ce vin a été baptisé dun nom de femme : La Miranda. Le nez séduisant associe des arômes intenses de fruits frais et mûrs et de fruits secs, à de discrètes notes de torréfaction et dépices. Le palais dévoile une structure fruitée rafraichissante, soutenue par une texture tannique séveuse. Les tanins sont encore un peu rugueux chez le vin jeune, mais ils correspondent bien au caractère de ce Tinto qui sachève sur une finale soutenue.



Garnacha, Parraleta, Syrah

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Pendant huit mois en barrique (chêne français)

épicé, fruits séchés, arômes de bois / arômes grillés

entrées aux champignons, plats mijotés, lapin, paella, rôti de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner