

# GIRÓ RIBOT // MIMAT



<b>Añada</b>	2018	<b>Tipo</b>	Vino tinto
<b>Vendimia</b>	Manual, en Octubre. Elaborado con uvas procedentes del Parque Natural Forestal de “les Gavarres” (’Empordà), en la provincia De Girona.		
<b>Variedades</b>	50% Marselan	30% Petit Verdot	20% Cabernet Franc

**Elaboración** Toda la uva se vendimia a mano, y cada variedad se vinifica por separado. Tras despallillar la uva, se introduce por la parte superior de una doble cuba de fermentación de acero inoxidable. Empieza la fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 22-25°C, que dura de 7 a 10 días; en la misma cuba, el mosto se continúa macerando con los hollejos unos días más a fin de extraer el máximo color, aromas y taninos finos. Seguidamente, el mosto flor se sangra a la parte inferior de la doble cuba de fermentación por simple gravedad. La fermentación maloláctica se realiza en cubas de acero inoxidable. La crianza es de 6 meses en barricas nuevas de roble francés y de 6 meses en botella.

**Tª de Servicio** 14-18°C

## Análisis Sensorial

**Vista** Color cereza picota con reflejos rubí de alta intensidad. En copa muestra buena densidad y lágrima abundante.

**Nariz** Intenso, muy expresivo, predominan las notas de frutos del bosque. En una segunda capa aparecen notas balsámicas de sotobosque, envueltas por pinceladas de la crianza en roble, que le confieren complejidad.

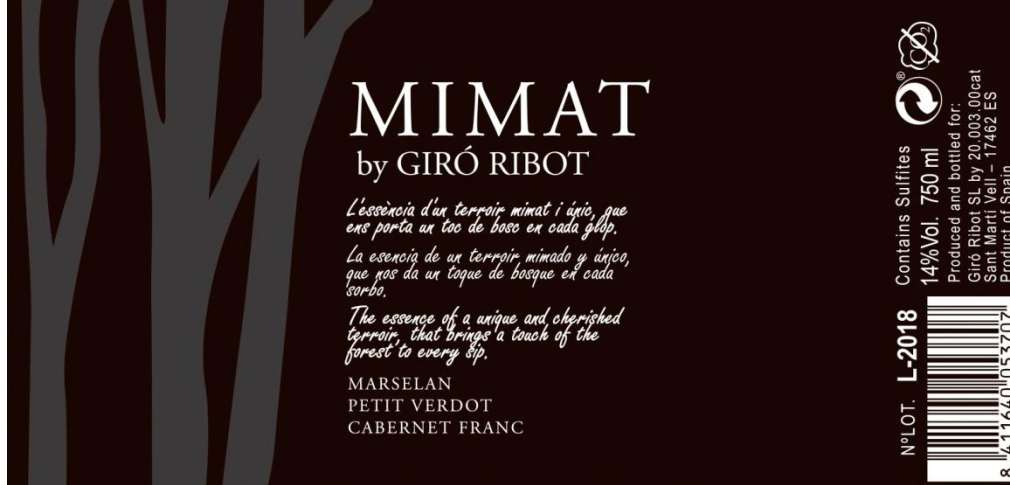
**Boca** Entrada suave, llenando todo su paso por boca. Los taninos son maduros y muestran un carácter sedoso y aterciopelado. En el retrogusto se produce una explosión de frutas confitadas. El final de boca es persistente con un ligero amargor que le confiere longitud.

**Maridaje** Es un vino ideal para combinar con todo tipo de carnes rojas y guisos de caza. Su frescura nos permite también acompañarlo con carnes blancas bien condimentadas y quesos curados.

<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	14,0 % vol.	Acidez total	3,5 g/l. ATS / 5,4 g/l. ATT
	Azúcares residuales	1,4 g/l.		

## **Premios**

2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition San Francisco International Wine Competition Guía Peñín 2017	Medalla de Plata Medalla de Plata 90 puntos
2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition Guía Peñín 2018	Medalla de Plata 90 puntos
2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2019	Catavinum World Wine & Spirits Competition Guía Peñín 2020	Medalla de Plata 90 puntos



**MIMAT**  
by GIRÓ RIBOT

*L'essència d'un terroir mimat i únic, que ens porta un toc de bosc en cada got.*

*La esencia de un terroir mimado y único, que nos da un toque de bosque en cada sorbo.*


*The essence of a unique and cherished terroir, that brings a touch of the forest to every sip.*

MARSELAN  
PETIT VERDOT  
CABERNET FRANC

Nº LOT. **L-2018**

Contains Sulfites  
14%Vol. 750 ml

Produced and bottled for:  
Giró Ribot SL by 20.003.00cat  
Sant Martí Vell - 17462 ES  
Product of Spain



8 4 11640 053707