

200 MONGES RESERVA BLANCO

“Color amarillo brillante, aroma floral, fruta blanca, lías finas. En boca es complejo, cítrico, especiado, graso, persistente, salino, con buena acidez”.

VARIETADES DE UVA

90% Viura, 10% Malvasia.

De nuestras mejores parcelas seleccionamos 200 Monges Reserva Blanco. Uvas recolectadas manualmente. En bodega realizamos otra selección de racimos, los depositamos en tina de madera una vez estrujados y 48 horas después retiramos el mosto flor sin prensar para que fermente y se críe junto a sus finas lías.

Para este vino se han seleccionado 3.500 botellas de 0,75 l.

