

200 MONGES VENDIMIA DE INVIERNO

“Color dorado brillante. En nariz el vino muestra un toque de miel, compota, melocotón, y cítricos, limón, pomelo y naranja madura. En boca es redondo y con volumen. Buena estructura, potencia y muy largo y persistente”.

VARIEDADES DE UVA

80% Viura, 10% malvasía, 10% otras.

Vendimia de Invierno es un vino dulce natural elaborado con uvas viura, garnacha, malvasía y en menor medida el resto de variedades autóctonas en fase de sobre maduración y un alto porcentaje de uvas con “Botrytis cinérea” o “podredumbre noble”.

Este extraordinario néctar fermentó en barrica alrededor de 60 días hasta su paralización natural en torno a los 12% de alcohol. A continuación, las uvas se pisaron para extraer el vino y se mantuvo en barrica dos años antes de ser embotellado.

Vendimia de Invierno es una rara maravilla, un delicado juego de equilibrio entre acidez y dulzor.

En definitiva, un tesoro dulce muy versátil que se convierte en elixir maridado con un buen foie.

