



CUEVA DEL MONGE TINTO

“Color rojo intenso con borde granate. Aroma complejo, frutos rojos, hierbas silvestres. Notas tostadas de café torrefacto, chocolate negro. En boca fresco, frutoso, carnoso, sabroso, redondo, complejo, equilibrado, largo y persistente”.

VARIETADES DE UVA
Tempranillo 100%.

Fruto de una selección de la variedad tempranillo 100%, recogidas en su estado óptimo de sanidad y maduración, en pequeñas cajas de 15 kilos.

En bodega se realiza una selección manual de racimos, despallado y estrujado sin presión, dando paso a los tinos de fermentación donde permanece 12 días a una temperatura de 28°C.

Realiza la fermentación maloláctica en barrica y posteriormente una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y americano al 50%. Antes de ser lanzado al mercado este vino permanece 12 meses en nuestros botelleros.