



200 MONGES VENDIMIA DE INVIERNO ESENCIA 2011

En una añada excelente 2011 producimos nuestro primer 200 Monges Esencia Vendimia de Invierno.

“Dorado intenso, color miel de brezo con destellos dorados. En la nariz expresa notas de miel, compotas, cítricos confitados y frutas almibaradas, melocotón, pera, piel de fruta y notas de jazmín. Redondo en boca, con volumen, dulce y graso con una buena acidez y estructura. Largo y con final persistente”.

VARIEDADES DE UVA

80% Viura, 10% malvasía, 10% otras.

Elaborado con uvas 100% botritizadas de nuestros viñedos de Viura, Garnacha blanca y Malvasía. Recolectado grano a grano haciendo una selección directamente en el viñedo de aquellos granos 100% botritizados.

Fermentado y envejecido en barricas de roble de 225l. La fermentación se paró de manera natural a los 15 meses. Tras la fermentación se prensó y el vino mosto se mantuvo en barrica y continuó desdoblado. En total el vino permaneció en barrica 3 años.

De este exclusivo vino se ha seleccionado una barrica.

