



CUEVA DEL MONGE

TINTO 2015

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo

VINIFICACIÓN

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%. La crianza en botella es de 12 meses.

NOTA DE CATA

«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.»



VINÍCOLA REAL
Grandes Vinos de Rioja

