



200 Monges

RESERVA 2011



VARIETADES DE UVA

Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Ésta es realizada en nuestros viñedos, cuya media de edad supera los 30 años.

Fermentación en tinas de madera “Allier” durante 11 días, entre 24 y 28°C. Crianza mínima de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Reposo en depósito hasta su embotellado para pasar posteriormente un mínimo de 18 meses en nuestro botellero.

Nuestro vino no se ha sometido a ningún tipo de clarificación ni filtración.

NOTA DE CATA

«De color rojo cereza, borde granate. Aroma a frutos rojos (cereza, frambuesa). Roble muy fino, café, chocolate. Boca potente, especiado, sabroso, complejo, equilibrado, largo y persistente.»

Se aconseja descorchar y decantar entre 30 y 45 minutos antes, para poder apreciar su total potencial aromático. De este vino se han seleccionado 250 barricas de 225 litros (150 de roble americano y 100 de roble francés) para conseguir las mejores 73,430 botellas de 0,75l, 530 mágnum de 1,50l y 90 doble mágnum de 3l.

Alc. 14%