



200 MONGES

GRAN RESERVA 2004



VARIETADES DE UVA

Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos, de un viñedo de 7 hectáreas cuya media de edad supera los 45 años. Fermentación en tinas de madera “Allier” durante 13 días, entre 25 y 30°C. Crianza mínima de 24 y 30 meses en barrica nueva de roble francés (de varias procedencias) y americano. Posteriormente, un mínimo de 40 meses de reposo en botellero.

Se embotella en ausencia de cualquier tipo de filtración.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso, aroma elegante, complejo, fruta madura, cacao fino, roble cremoso, especias dulces. En boca es redondo, complejo, estructurado, sabroso, largo y con un tanino dulce aterciopelado.

Se aconseja descorchar y decantar una hora antes para poder apreciar con plenitud su total potencial aromático.

De este vino se han seleccionado 10.240 botellas de 0,75L.