

200 Monges Selección Especial

Reserva 2006



• VARIETADES DE UVA

- 100% Tempranillo

• VINIFICACIÓN

• Tempranillo 100%, selección de racimos de tercera vendimia de los mejores y menos productivos viñedos de la bodega cuya edad media es de unos 46 años. Vendimia manual en cajas de 8 kilos. Fermentación en tinas de roble "Allier" durante 10 días, a 28°C. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza mínima de 18 meses en barrica nueva francesa y de 20 meses en botellero.

• NOTA DE CATA

- Acompañado por una década de intensa pasión y dedicación presentamos este singular vino, fruto reposado de una excelente cosecha, como expresión de nuestro ser más hondo. Nuestro vino: que es color, que es aroma, que es sabor, que es alma. Viértelo en tu vida donde se acogen los recuerdos.
- Se aconseja descorchar y decantar al menos 30 minutos antes.

