

200 Monges Selección Especial

Reserva Blanco 2008

Tim
Atkin

95
POINTS



•VARIEDADES DE UVA

•70% Viura, 20% Malvasía, 5% Garnacha Blanca y 5% otras.

•VINIFICACIÓN

•Procedente de la selección manual de uvas de nuestros viñedos más viejos y de menos producción, elaboramos este Reserva. Fermentación en barricas nuevas a 14°C durante 26 días. El proceso continúa con una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y americano y 24 meses en depósito. Posteriormente, el vino es embotellado para dejarlo reposar en nuestros calados hasta su salida al mercado.

•NOTA DE CATA

•« Color oro brillante. Destacan sus aromas de flores secas, fruta madura y hierbas silvestres. Se muestra en nariz, cálido, con notas tostadas y de roble cremoso. En boca es carnosos, potente, sabroso y especiado con un final muy elegante.»

•Novedad y tradición se funden en el nuevo 200 Monges Reserva Blanco, fruto tranquilo de nuestro trabajo, un reserva tradicionalmente blanco, un Rioja con mayúsculas, un 200 Monges que perdurará en tu paladar y en tus recuerdos.

