

200 MONGES RESERVA

“Color cereza de capa media alta. Aromas a frutos rojos y bayas negras, notas de vainilla, eucalipto, café, moka.

En boca sedoso, untuoso, equilibrado. Notas elegantes de fruta, con alegres pinceladas cítricas de naranja sanguínea que le conceden expresividad y frescura.

En copa abierta o decantado muestra una gran complejidad con aromas y sabores.”

Este vino es el resultado de la selección de tres variedades de uva: Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%, uvas vendimiadas manualmente en cajas de 15 kg. Dependiendo del año, será precedido por un despallado parcial o total según la necesidad.

Fermentado en tinas de madera "Allier" durante 11 días a una temperatura entre 24° y 28° C, en presencia de los hollejos durante 25 días más, obteniendo taninos nobles que dan lugar a una resistencia del color duradera en toda nuestra gama de vinos.

Este vino ha sido remontado tres veces al día y clarificado con trasiegos periódicos. Envejecido durante un mínimo de 20 meses en barricas nuevas de roble francés, de diversos orígenes y americano, permanece un tiempo en el depósito hasta su posterior embotellado donde permanecerá, dependiendo de las añadas, al menos 16 meses en nuestros botelleros antes de ser comercializado.

Se aconseja descorchar y decantar entre 30 y 45 minutos antes, para poder apreciar todo su potencial aromático. Embotellado en ausencia de cualquier tipo de filtración.

Para este vino se han seleccionado 71 400 botellas de 0 75 l, 1498 magnum de 1,50 l y 150 doble magnum de 3 l.

