

## 200 MONGES RESERVA BLANCO 2010

*“Color amarillo brillante, aroma floral, fruta blanca, lías finas. En boca es complejo, cítrico, especiado, graso, persistente, salino, con buena acidez”.*

### VARIEDADES DE UVA

90% Viura, 10% Malvasia.

*De nuestras mejores parcelas seleccionamos 200 Monges Reserva Blanco. Uvas recolectadas manualmente. En bodega realizamos otra selección de racimos, los depositamos en tina de madera una vez estrujados y 48 horas después retiramos el mosto flor sin prensar para que fermente y se críe junto a sus finas lías.*

*Para este vino se han seleccionado 3.500 botellas de 0,75 l.*

