

## 200 MONGES GRAN RESERVA 2005

*“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.*

### VARIEDADES DE UVA

*Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%*

*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 meses en barrica nueva de roble francés (de varias procedencias) y americano.*

*Posteriormente, un mínimo de 10 años de reposo en botellero. Se embotella en ausencia de cualquier tipo de filtración*

*De este vino se han seleccionado 8,935 botellas de 0,75 l.*

