

## 200 MONGES GRAN RESERVA BLANCO 2008

*“Color oro brillante. Aroma de flores secas, fruta madura, hierbas silvestres, con notas iodadas y de frutos secos. En boca es carnoso, potente, sabroso, especiado y con notas cítricas. Post-gusto largo y salino”.*

### VARIEDADES DE UVA

100 % Viura de viñedos de baja producción.

*Ha tenido que pasar más de un cuarto de siglo desde que viera la luz nuestro primer tinto 200 Monges gran reserva 1994 para atrevernos a poner en el mercado nuestro primer gran reserva blanco.*

*Hemos querido hacerlo con la añada del 2008 porque fue la primera que elaboramos como monovarietal de nuestra variedad autóctona viura. Para ello utilizamos dos parcelas que distan entre sí unos 50 km y dos valles diferentes: el valle del Najerilla (Badarán parcela El Charco) y el valle del Iregua (Albelda de Iregua, parcela de La Rad).*

*Fue seleccionada la mejor uva de ambos viñedos en vaso para elaborar este gran reserva. Permaneció 3 días estrujada sin prensar en contacto con las pieles realizando una maceración pelicular. Tras el prensado se separaron las lías con frío.*

*Comenzó a fermentar el mosto limpio a los 5 días, una vez que alcanzó los 16° con las propias levaduras indígenas, pasándolo después a barrica donde realizó la fermentación. Posteriormente realizó una crianza en barrica de dos años antes de pasar a depósito y embotellado.*

*Para este vino se han seleccionado 1.500 botellas de 0 75 l.*

