

200 MONGES IMPAR 2014

“Color dorado ambarino brillante.. En nariz se aprecian aromas a fruta madura y frutos secos. Es potente y con infinidad de matices tanto en boca como en nariz. Complejo y persistente en boca.. En boca es largo, estructurado, con buena acidez, redondo. Se espera una muy buena evolución en botella, donde se ampliarán sus cualidades”.

VARIEDADES DE UVA

80% Viura, 10% malvasía, 10% otras.

Como su nombre indica “Impar”, hace referencia a un suceso único y singular. Este vino es resultado de un fenómeno espontáneo. Durante la elaboración de nuestro “200 Monges Vendimia de Invierno” los enólogos se encontraron con una situación atípica cuando en varias de las barricas se produjo una nueva fermentación espontánea resultante de la acción de las levaduras indígenas que se encontraban suspendas en el ambiente de la propia bodega. Estas levaduras han sido capaces de desdoblar altas concentraciones de azúcares a muy baja temperatura.

Vendimia en cajas, fermentación lenta a baja temperatura en barrica.

Elaborado en un primer momento como vino dulce, se paralizó la fermentación de forma natural cuando el vino alcanzó los 12° de alcohol. En su posterior crianza el vino volvió a fermentar parte de los azúcares llegando a los 15° de alcohol y unos azúcares de 11 gramos por litro.

Como su propio nombre indica se trata de una partida única de 2400 unidades y difícilmente reeditable, por lo que su disponibilidad es escasa y limitada.

