

## 200 MONGES RESERVA 2011

*“De color rojo cereza, borde granate. Aroma a frutos rojos (cereza, frambuesa). Roble muy fino, café, chocolate. Boca potente, especiado, sabroso, complejo, equilibrado, largo y persistente”.*

*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 despalillado 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 73 430 botellas de 0 75 l, 530 magnum de 1,50 l y 90 doble magnum de 3 l.*

