

## 200 MONGES SELECCIÓN ESPECIAL TINTO 2006

*Se trata de una edición limitada que solo se elabora cuando la añada promete un potencial extraordinario.*

VARIEDADES DE UVA  
100% Tempranillo

*La variedad tempranillo reina en este vino complejo y elegante. Seleccionamos los mejores granos de nuestros viñedos más viejos para que el terroir sea el verdadero protagonista del vino y exprese los matices de su paisaje. La barrica nueva francesa le aporta la complejidad y la finura que van a ser la clave del largo proceso de evolución en botella.*

*Crianza mínima de 18 meses en barrica nueva francesa y de 20 meses en botellero.*

*Un vino de guarda que representa un perfecto equilibrio entre tradición y modernidad. Se aconseja descorchar y decantar al menos 30 minutos antes.*



*Robert Parker*  
Wine Advocate  
97 PP

