

CUEVA DEL MONGE BLANCO 2016

"Color dorado brillante. Aroma elegante. Potente, floral, especias dulces, roble cremoso, balsámico, hierbas del monte (tomillo, manzanilla, laurel). En boca fresco, estructurado, glicérico, graso, agradablemente dulzón, sabroso, fresco".

VARIEDADES DE UVA

70% Viura, 20% Malvasia, 10% Garnacha blanca.

Vendimia manual en cajas de 12 a 15 kilos.

En bodega se produce el estrujado para posteriormente realizar una maceración pelicular de la uva estrujada en depósito y así extraer la parte aromática del interior del hollejo. Separación del mosto flor por gravedad y prensado suave. El desfangado estático se realiza durante 24 horas (separación de pulpa de la uva).

A fin de unificar el proceso de fermentación, utilizando únicamente las levaduras indígenas del campo y de la bodega y asegurando el inicio homogéneo a temperatura controlada, la fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable. Iniciar la fermentación en depósito garantiza la potenciación de los aromas y unifica el proceso para toda la partida. Posteriormente, y sin romper el proceso iniciado, el vino es trasegado para que la fermentación alcohólica continúe en barricas nuevas de roble francés y americano, durante más de 40 días con "batonage" diario.

Tras la fermentación, el vino continúa su crianza en madera durante 4 meses.

