

200 MONGES ROSADO RESERVA 2017

“Color: piel de cebolla con matices bronce.

Aromas: notas sutiles a madera, tostados, frutas del bosque, fruta de hueso y hierbas aromáticas de monte bajo (manzanilla, tomillo).

Boca: es elegante, fresco, goloso, muy frutal y sabroso”.

VARIEDADES DE UVA

Viura y garnacha y un pequeño porcentaje de otras variedades (tempranillo, calagraño...).

Las uvas con las que se elaboró este vino proceden de dos pequeñas parcelas, en el término de La Rad, en Albelda de Iregua, que tienen una superficie en total de 1.1 hectáreas. Las vides están plantadas en vaso, con un marco de plantación de 1.30x1.30 tienen más de 80 años y un rendimiento por cepa de menos de 1 kg.

Se vendimió primero la viura en cajas de 10 kilos, realizando una doble selección de racimos, primero en la misma viña y luego en bodega.

Tras estrujar la uva, la pasta pasó a la prensa con atmósfera inerte, donde permaneció 24 horas macerando.

Tras ese tiempo, se sangró el mosto flor sin prensar a un depósito de acero inoxidable, donde se desfangó con frío. Se trasegó el mosto limpio a otro depósito donde se le añadió la garnacha tinta entera sin despalillar.

La fermentación se realizó de manera espontánea, con levaduras indígenas. Durante 10 días fermentó en inox a temperatura controlada de 15 grados, y posteriormente se sangró el vino yema, pasando a barrica y permaneciendo en ellas durante 20 meses.

De este vino se han seleccionado 6.600 botellas de 0,75 l.



95
PTS.
TIM ATKIN