

200 Monge

CUEVA DEL MONGE TINTO

UNIQUE
WINES

DOCa Rioja, España



VINÍCOLA REAL
200 Monges

«200 Monges» rinde homenaje a: Vigila, Sarracino, Garsea, Salvo, ... a cada uno de los 200 monjes que habitaron el desaparecido Monasterio de San Martín de Albelda en el siglo X y que dedicaron su vida a salvaguardar la cultura.

Comprometidos con nuestra historia y nuestra herencia, Bodegas Vinícola Real - 200 monges, posee en sus instalaciones un fàcsimil de este incunable que puede admirarse en una de las «cuevas» de la bodega.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



100% Tempranillo

ALCOHOL



14.0%

REPOSO



Fermentación de 12 días en tinos de roble a 25 °C, seguida de fermentación maloláctica y 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano al 50%; reposo mínimo de 8 meses en botellero.

CAPACIDAD DE GUARDA



8 a 12 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso con matices granate.



Aromas a frutos rojos y negros maduros, notas especiadas, matices balsámicos y toques tostados de madera fina.



Sabor estructurado y envolvente, con taninos maduros, buena acidez y un final sabroso de gran persistencia.



Ideal para acompañar carnes rojas asadas, chuletones a la parrilla, guisos de caza, embutidos ibéricos y quesos curados.

