

200 Monge CUEVA DEL MONGE BLANCO

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 fáuimil de este incunable que puede admirarse en una de las «cuevas» de la bodega.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Blanco

VARIEDAD



70% Viura, 20% Garnacha
blanca, 10% Malvasía

ALCOHOL



13.5%

REPOSO



Maceración pelicular de uva
estrujada, fermentación con
levaduras indígenas iniciada en
acero inoxidable y continuada
en barricas de roble francés y
americano por más de 40 días

CAPACIDAD DE GUARDA



5 a 8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



10 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo brillante con sutiles matices dorados.



Aromas a fruta blanca madura, flores silvestres, notas cítricas
y un elegante fondo ahumado y tostado de la madera.



Sabor cremoso, envolvente y bien estructurado, con acidez
equilibrada y un largo final especiado.



Ideal para acompañar pescados sabrosos,
mariscos a la plancha, arroces marineros,
carnes blancas asadas, guisos de ave y quesos
semicurados.

