

200 Monge

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

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Blanco Reserva

VARIEDAD



90% Viura, 10% Malvasía

ALCOHOL



13.5%

REPOSO



Despalillado, encebado en inox y sangrado de mosto flor tras 48 horas para fermentación con lías finas; crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

CAPACIDAD DE GUARDA



10 a 15 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



10 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo dorado brillante con matices verdosos.



Aromas a fruta madura, frutos secos, notas de miel, mantequilla y elegantes matices ebanísticos y tostados.



Sabor complejo, untuoso y glicérico, con acidez bien integrada, enorme volumen y un final muy largo y especiado.



Ideal para acompañar pescados al horno, mariscos en salsa, arroces caldosos, aves asadas, foie gras y quesos curados.

