

200 Monges RESERVA TINTO

UNIQUE
WINES



DOCa Rioja, España

«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 Reserva

VARIEDAD



80% Tempranillo, 10%
Graciano, 5% Garnacha,
5% Viura

ALCOHOL



14.0%

REPOSO



Prefermentación en frío por 5 días,
fermentación en tinajas de roble
durante 14 días (22-28 °C) y
fermentación maloláctica en
barrica; crianza de 30 meses en
barricas nuevas de roble americano

CAPACIDAD DE GUARDA



15 a 20 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso con destellos granate y capa alta.



Aromas a frutos negros maduros, regaliz, notas balsámicas,
especies dulces y un elegante fondo ahumado y de cuero
noble.



Sabor potente, estructurado y sedoso, con taninos pulidos,
gran acidez y un final largo y complejo.



Ideal para acompañar carnes rojas asadas,
chuletones, caza mayor, guisos tradicionales,
embutidos ibéricos y quesos muy curados.

