

Nombre : MONASTERIO VIEJO Tinto Rioja Crianza



Cosecha : 2008
Calificación : Muy Buena

Viñedos

General: Selección de fincas de Rioja
Altura: 450 mt - 600 mt
Orientación: Este-Oeste
Suelo: Arcilloso-Calcáreo
Variedades: 100 % Tempranillo
Rendimiento: 45 hl/ha



Elaboración

General: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 14 días. Maloláctica en depósito con dos trasiegos antes de pasar a barrica.

Crianza : 12 meses en barricas de roble americano
Tiempo botella: 6 meses
Producción: 300.000 bot.

Notas de Cata

Color: Color cereza con ribetes morados, capa media.
Aroma: Arándanos y frutos rojos maduros, con elegantes y sutiles notas de crianza en roble americano, vainilla.
Boca: Agradable, armonioso y con taninos maduros y frescos.
Potencial: 2-4 años
Temperatura: 18 °C.
Recomendado con: Tapas, pescados en salsa, carnes blancas, pasta, parrilladas, embutidos.

Análisis

Alcohol % vol : 13,00 vol.%
Azúcar residual: 1,96 g/l
Extracto : 34,00 g/l
Acidez: 5,27 g/l