

BODEGA DEL MONGE-GARBATI, S.C.
SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
LA RIOJA

VIÑA ANE 2008 – VINO DE AUTOR

- 100% Tempranillo
- Selección manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 26 grados
- 10 días de fermentación
- 6 días de maceración
- Descube a barricas
- Barricas francesas y americanas
- 13 meses en barrica
- Grado: 14 % vol.
- Nombre de Viñedo: Valseca, Fuente de la Isilla, Vizcarra, Camino de Rivas y Tasugueras.
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

COLOR: Rojo picota oscuro de capa alta con ribete amoratado. Lágrima densa que se fija a la copa.

NARIZ: Intensividad aromática alta. Destacan aromas a fruta negra escarchada, tostados muy finos, pastelería, lácteos, notas dulces como vainilla y canela. Todo en un conjunto de gran armonía donde la fruta y la madera están perfectamente balanceadas.

BOCA: Muy buena entrada, con un paso fresco, amplio y aterciopelado. Taninos presentes pero muy integrados. Es un vino Elegante, con Personalidad.