

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

## **VIÑA ANE CENTENARIA 2009**

### BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

COLOR: Muestra un tono amarillo pálido pajizo con irisaciones plateadas.

NARIZ: Alta intensidad de aromas balsámicos entre los que destacan anisados y recuerdos de enebro, que definen este blanco como un vino singular entre los grandes. Se envuelve con elegancia de tostados francos de roble francés.

BOCA: Potencia, equilibrio y redondez en boca con alta persistencia y un agradable retrogusto de aromas tostados.

Variedades: Vihura 80% y Valmasía 20%

Elaboración: Despalillado muy suave y fermentado en barrica a unos 20 grados.

Barrica francesa, americana y húngara

Cuatro meses en barrica.

Grado: 14

Nombre del viñedo: El Molino y La Vejera

Tipo de Suelo: Arcillo – Calcáreo