

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

VIÑA ANE VENDIMIA SELECCIONADA 2006

- 100% Tempranillo
- Selección Manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 26 grados
- 10 días de fermentación
- 10 días de maceración
- Descube a barricas
- Barricas francesas
- 13 meses en barrica
- Grado: 14% vol.
- AT: 4
- PH: 3,50
- IC: 18
- IPT: 82,90
- Nombre de viñedo: Valseca y Tasugueras
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

COLOR: Negro picota de gran capa.

NARIZ: Intensa y con gran concentración frutal. Notas de frutos negros, repostería con puntas de chocolate y regaliz, maderas finas tostadas y un fondo mineral.

BOCA: Amplia, sabrosa, con potencia. Notas de frutillas en licor con puntas mentoladas y atisbos especiados. Final largo marcado por maderas aromáticas, chocolate amargo y una gran persistencia.

-