

CUEVA DEL MONGE TINTO



FICHA DE CATA

“De color rojo intenso con matices violetas. En nariz aroma complejo, fino y elegante, con un gusto tostado a café y chocolate. En boca carnoso, redondo, con el equilibrio de una fresca acidez.”

FICHA TÉCNICA

Fruto de una selección de la variedad Tempranillo 100%. Recogidos en su estado óptimo de sanidad y maduración, en pequeñas cajas de 15 kilos.

En bodega se despalilló y estrujó sin presión dando paso a los tinos de fermentación, donde permaneció 12 días a temperaturas de 28°C. Realizó la maloláctica en barrica y una posterior crianza de 14 meses 50% roble americano y 50% roble francés.