



Siglo X



FICHA TÉCNICA: Monastir es un vino de pago que ha sido elaborado en una finca con un terroir único. Durante varios años se han seleccionado las mejores zonas de la parcela hasta conseguir el resultado que se estaba buscando. Procedente de viticultura ecológica, es un vino poderoso, con gran carácter, de gran estructura y corpulencia, pero a la vez fresco y redondo.



VARIEDADES: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación y maceración en cubas de 10.000 kilos a una temperatura de 28 grados, durante 3 ó 4 semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, de una selección de maderas de grano extra fino.

Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente. Crianza de 16 meses en barrica nueva de roble francés.



NOTA DE CATA:

Rojo picota de gran capa. Aroma concentrado e intenso, en el que se combinan la fruta negra muy madura, con las especias, los ahumados y monte bajo. En boca es estructurado y largo, con tanino maduro y dulce. Goloso, balsámico, muy fresco y con cierto toque mineral.

