



Siglo XII



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.



VARIETADES: Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación y maceración en cubas de 15.000 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 fino. Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente.

Crianza de 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés y americano.



NOTA DE CATA:

Rojo picota intenso y con gran capa. Aroma sutil y elegante, dominando la frutas rojas, las especias y algunas notas balsámicas.

Boca amable y elegante, con potencia, pero muy fino, dejando un final largo, con fruta madura y especias.

