



## Siglo V



**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 y Cabernet Sauvignon.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** La vinificación se produjo en barricas de 500 kilos abiertas donde hizo la fermentación alcohólica y maceró durante 3 semanas. Se descubrió de forma manual y pasó a cuatro barricas nuevas de roble navarro y tres de roble francés en las que hizo la fermentación maloláctica y permaneció en crianza durante 18 meses. En junio de 2010 salió de la barrica y se embotelló en octubre de 2010.



### NOTA DE CATA:

Oscuro color picota, de gran capa, concentrado y glicérico. En nariz se muestra explosivo, con fruta negra bien madura, notas de sotobosque, ahumados, chocolate y clavo. En boca es un vino pleno, de gran estructura, corpulento y denso, pero al mismo tiempo es un vino fresco y redondo, con un tanino maduro, que nos da buena muestra de la gran calidad de estas uvas y de la baja producción de este viñedo.

