



MONJE AMESTOY

VARIETADES

Tempranillo (95%), Cabernet Sauvignon (5%).

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

35 años

RENDIMIENTO

6.500 Kg./Ha., con poda en vaso

VENDIMIA

Manual, durante la primera quincena de octubre. Se realizó una selección de uva en viñedo y en mesa tras su recepción.

ELABORACIÓN

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°C y macerado durante 18 días.

CRIANZA

En barricas de una edad máxima de seis años (50% roble americano y 50% roble francés Allier), durante 16 meses. Se completa en botella durante un mínimo de 20 meses antes de su salida al mercado.

NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza-rubí, con borde teja, muy luminoso. Su nariz es compleja, con notas balsámicas, vainillas y especias, sobre un fondo de confituras de frutos negros (arándanos, moras). En boca tiene una buena estructura, el paso sedoso con magnífico equilibrio, maderas finas bien integradas y un retronasal especiado. Servir entre 16° y 18°C..

MARIDAJE

Ensaladas y pastas, arroces de marisco y pescado, pescado, asado y guisado, carnes blancas quesos de cremosidad media. Ideal como aperitivo.

CONSUMO

Ideal para los próximos 5 años. Es un vino que gozará de una noble evolución acentuada por su fresca acidez.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.0%



Tinto
Reserva



Tempranillo 95%
Cabernet
Sauvignon 5%



14.0%



16 meses