



## 200 MONGES SELEC. ESPECIAL BLANCO



Novedad y tradición se funden en el nuevo 200 Monges reserva blanco, fruto tranquilo de nuestro trabajo, un reserva blanco, un rioja con mayúsculas, un 200 Monges que perdurará en tu paladar y en tus recuerdos. Hazle un hueco en tu vida y emprende un viaje a través de los sentidos.

### FICHA TÉCNICA

70% Viura. 20% Malvasía, 5% garnacha y 5% Otras.

Procedente de la selección manual de uvas de nuestros viñedos más viejos y de menos producción elaboramos este reserva.

Fermentación en barricas nuevas a 14°C durante 26 días. El proceso continúa con una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y americano y 24 meses en depósito. Posteriormente el vino es embotellado para dejarlo reposar en nuestros calados hasta su salida al mercado.

Color oro brillante. Destacan sus aromas de flores secas, fruta madura y hierbas silvestres. Se muestra en nariz, cálido, con notas tostadas y de roble cremoso. En boca es carnosos, potente, sabroso y especiado con un final muy elegante.