



## CUEVA DEL MONGE BLANCO



### FICHA DE CATA

“Color Amarillo pajizo. Aromas de tostados lácteos, frutales de piña, mango maduro, litchies, leves notas de plátano. Fresco y untuoso. Boca glicérico, con gran estructura y equilibrio, notas de frutas como la pera, plátano, piña y compota de manzana. Post-gusto largo y elegante, leves tostados con logrado equilibrio entre la madera y la fruta, con una evolución muy agradable de complejidad aromática del resultado de su crianza”

### FICHA TÉCNICA

Este vino es fruto de la selección de cuatro variedades de uvas: Viura 70%, Malvasía 20%, Garnacha Blanca 5% y otras 5%.

La vendimia ha sido realizada manualmente en cajas de 15 kilo. La elaboración, con estrujado, escurrido estático y prensado sin presión, retirando y separando el mosto yema.

El desfangado ha sido realizado en frío y en depósitos de acero inoxidable entre 8 y 10°C, con maceración peculiar, extrayendo así buena parte de la fracción aromática.

Una vez iniciada la Fermentación Alcohólica, en depósitos de acero inoxidable, el 80% restante, se termina en barricas nuevas, de roble francés y americano durante unos 45 días con “batonaje” diario.

Su periodo de fermentación alcohólica y su estancia en bodega es de unos 4 meses.