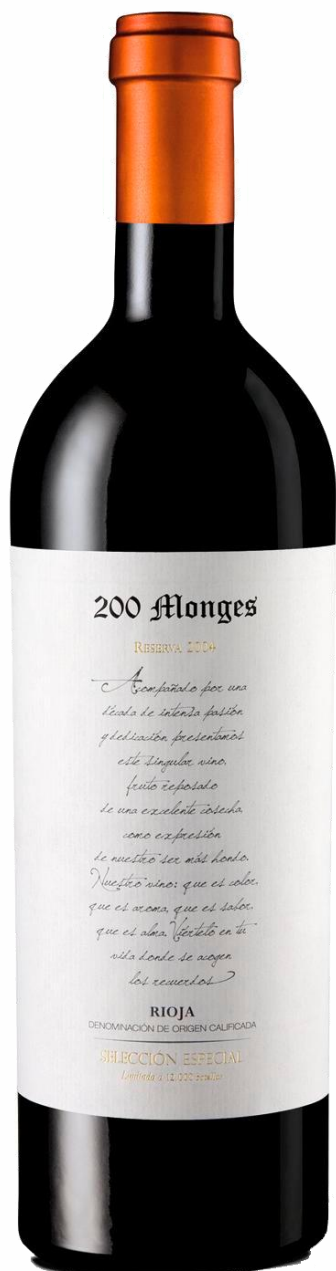




## 200 MONGES SELECCIÓN ESPECIAL



### FICHA DE CATA

Color cereza oscuro. Aroma potente, expresivo, frutal, completo, roble cremoso, café tostado, cacao fino.

En boca cremoso, especiado, sabroso, frutal, potente en vía retronasal. Fino amargor torrefactado.

### FICHA TÉCNICA

Acompañado por una década de intensa pasión y dedicación presentamos este singular vino, fruto reposado de una excelente cosecha, como expresión de nuestro ser más hondo. Nuestro vino: que es el color, que es el aroma, que es el sabor, que es el alma. Viértelo en tu vida donde se acogen los recuerdos.

Tempranillo 100%, selección de viñedos de tercera vendimia de los mejores y menos productivos viñedos de la bodega cuya edad media es de unos 46 años. Vendimia manual de cajas de 8 kilos. Fermentación en tinas de roble "Allier" durante 10 días a 30°C. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza mínima de 18 meses en barrica nueva francesa y 20 meses en botellero.