

FINCA MONASTERIO

Un vino icónico

AÑADA 2019

La añada 2019 fue ligeramente más temprana que la media con rendimientos bajos debido fundamentalmente a la sequía y a un tamaño medio de las bayas inferior a otros años. Es compleja, fresca y equilibrada

VARIEDAD

Tempranillo

VIÑEDO


Elaborado a partir de uvas Tempranillo procedentes del viñedo de nuestro Monasterio Benedictino, plantado en 1985. El clima mediterráneo, la escasa producción y los suelos ricos en gravas calcáreas aportan mucha estructura y complejidad a los vinos.


ELABORACIÓN & CRIANZA


La proximidad del viñedo a la bodega nos permite un cuidado excepcional de la uva para elaborar nuestro vino más icónico, al cual la imagen de nuestra marca le da su nombre.

Después de la vendimia y selección manual, las uvas fermentan en tanques de acero inoxidable. El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas y 50% de segundo uso)

NOTAS DE CATA

 Limpio y brillante de capa alta y color rojo picota con reflejos cardenalicios..

 En nariz es complejo donde combina a la perfección los aromas de fruta negra compotada y el regaliz con las notas de crianza especiadas y balsámicas con un fondo láctico y con recuerdos torrefactos..

 Es complejo, potente y estructurado pero con frescura.



ALCOHOL

14% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un vino icónico, ligado a nuestra historia que acompaña a la perfección con carnes rojas a la brasa, guisos y caza, un guiño a la afición cinegética de la familia Sanz-Pastor, últimos habitantes de la Finca antes de convertirse en la bodega Barón de Ley.