

FINCA MONASTERIO

*Concentración y alma mediterránea en un
Super Blend de un solo viñedo*

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 al vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La elaboración del vino pretende reflejar la pureza de la fruta y las cualidades del terruño de Rioja Oriental, donde las uvas Tempranillo disfrutan de un clima mediterráneo que proporciona un paladar más redondo con concentración de fruta negra.

Después de la vendimia y selección manual, las uvas fermentan en cubas de acero inoxidable. A continuación, el vino se cría durante 15 meses en barricas de roble francés de 275 l., de las cuales un 50% son nuevas y un 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.

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 los últimos habitantes de la Finca antes de convertirse en la bodega Barón de Ley.



ALCOHOL

14.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C