

BODEGA DEL MONGE-GARBATI, S.C.
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
LA RIOJA

VIÑA ANE AUTOR 2016

- Selección manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 27 grados
- 10 días de fermentación
- 5 días de maceración
- Barricas francesas (90%), americanas (5%) y húngaras (5%).
- 100% Tempranillo
- 11 meses en barrica
- Maloláctica en barrica
- Grado: 14,5 % vol.
- AT: 4,9
- PH: 3,67
- IC: 10,60
- Nombre de Viñedo: Valseca, Fuente de la Isilla, Vizcarra, Camino de Rivas y Tasugueras.
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

COLOR: Concentrado carmín de granza oscuro, con fondo violeta ultramarino y bordes rosa puro intenso. Excelente capa muy bien cubierta y lágrima gruesa y densa, con pigmentación.

NARIZ: la nariz es licorosa, con frutos rojos muy marcados, suaves lácteos y sílex, que al agitar dejan aflorar violetas y delicados tostados.

BOCA: Carnoso y licoroso, destacan los violetas y uva estrujada muy intensa. Su paso por boca es aterciopelado, sedoso, con aromas primarios muy marcados, fruta madura en sazón sobre bien domados taninos de buen roble que se agarra a las encías, se integra bien con la saliva y ahí es cuando explota, manifestándose como un vino serio y potente.

Una vez ingerido, la lengua queda sedosa, salivosa, con un gran espectro de sabores diferentes: mentas, chocolates y especias con ligero clavo y regaliz sobre un fondo mineral. Deja recuerdos de yodo, típicos de la zona.

El retrogusto es intensísimo, donde el fruto rojo es el recuerdo más dominante. Grosellas y queso curado se entremezclan creando un equilibrio natural.

Un buen vino, con futuro.