

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

VIÑA ANE CENTENARIA 2017

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

- Variedades: Vihura 40%, Malvasía 25%, Chardonnay 7%, Sauvignon 7%, Turruntés 5%, Garnacha 4% , Verdejo 4%, Tempranillo B 4% y Maturana Blanca 4%
- Elaboración: Despalillado muy suave y fermentado en barrica a unos 20 grados.
- Tres meses en barrica francesa.
- Grado: 13
- AT: 5,62
- PH: 3,29
- Nombre del viñedo: El Molino, La Vejera y Tasugueras
- Tipo de Suelo: Arcillo – Calcáreo

COLOR: Límpio color amarillo tenue, casi transparente en el centro y con delicados tonos de aureolina y sienas naturales en los bordes, rozando suaves matices de amarillo limón con turquesa de cobalto.
Buena lágrima, densa y gruesa.

NARIZ: El primer ataque nos enseña una buena madera bañada en finas lías, recuerdos dulces de hueso de frutas blancas (lichis) y una compota ligera de pera.
Al agitar, aflora hierba verde e hinojo con un sutil recuerdo a piña madura y plátano.

BOCA: Es muy sedoso, con entrada cítrica y carne de ciruela verde sin la piel. Provoca suave salivación con potentes sabores frescos de frutas blancas (pera) que acaba recordando a la carne del membrillo.
El retrogusto es un calco del gusto. Torna como un espejo dejando una persistencia notable y agradable.