

MONJE AMESTOY

Luminoso, complejo & profundo



La evolución del placer.

Monje Amestoy es la definición de la complejidad vinícola: su rotundidad, propia de una larga crianza, convive con la fresca acidez y el clasicismo se equilibra con una intuición moderna. En su sabor profundo y afinado, se percibe su finalidad: ofrecer y reivindicar el placer.

VARIETADES

Tempranillo (90%), otras variedades (10%).

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

60 años.

RENDIMIENTO

6.500 Kg./Ha., con poda en vaso.

VENDIMIA

Manual, durante la primera quincena de octubre. Se realizó una selección de uva en viñedo y en mesa tras su recepción.

ELABORACIÓN

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 26° a 28 °C y macerado durante 18 días.

CRIANZA

En barricas nuevas, de una edad máxima de dos años (50% roble americano y 50% roble francés Allier), durante 16 meses. Se completa en botella durante un mínimo de 20 meses antes de su salida al mercado.

NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza-rubí, con borde teja, muy luminoso. Su nariz es compleja, con notas balsámicas, vainillas y especias, sobre un fondo de confituras de frutos negros (arándanos, moras). En boca tiene una buena estructura, el paso sedoso con magnífico equilibrio, maderas finas bien integradas y un retronasal especiado.

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° a 18°C.

CONSUMO

Ideal para los próximos 5 años. Es un vino que gozará de una noble evolución acentuada por su fresca acidez.

