

BODEGA  
TEODORO RUIZ MONGE



## Isabel Bañares

---

Madre, mujer, toda una vida dedicada al vino.  
Toda una mezcla de tradición y pasión.

# BODEGA TEODORO RUIZ MONGE

---

## Isabel Bañares

**FASE VISUAL:** Vino viscoso, brillante con gran intensidad colorante con intenso tono rojo granate.

**FASE OLFATIVA:** Vino complejo y aromático, donde se conservan los aromas a frutos rojos y agradables aromas torrefactos.

**FASE GUSTATIVA:** Muy complejo en boca, sedoso, largo, taninos amables y equilibrado. Sabores afrutados, predominio frutos maduros y agradables tonos torrefactos procedentes de maderas nobles.

---

### FICHA ELABORACIÓN

**Tipo de elaboración:** Maceración carbónica.

**Variedades:** Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Viura 5%.

**Elaboración:** Procedente de uvas cultivadas en nuestros viñedos de San Vicente de la Sonsierra. Buena exposición solar y durante el periodo de maduración grandes contrastes de temperatura entre día y la noche consiguiendo así una perfecta maduración.

**Tipos de suelos:** arcillo-calcáreo.

Tras cuatro generaciones seguimos elaborando vino en nuestra bodega de 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón. Tras un riguroso seguimiento de maduración seleccionamos nuestros mejores viñedos para elaborar éste gran vino. La vendimia se hace a mano. Elaboración por el método tradicional de maceración carbónica. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés y americano.