

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

EL LABERINTO DE VIÑA ANE 2022

- 100% Tempranillo
- Selección Manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 26 grados
- 10 días de fermentación y 5 de maceración
- Descubre a barricas
- Barricas francesas
- 14 meses en barrica
- Grado: 14,50 % vol.
- AT: 4,96
- PH: 4,01
- IC: 13,334
- Nombre de viñedo: Valseca
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

COLOR: Intensísimo color con una gama que va deslizándose desde unos púrpuras intensos a un azul índigo oscuro con notas de carmín permanente en el fondo.

La lágrima es muy intensa, gruesa, fluída y tintada.

NARIZ: La nariz, en parado, es de mucho carácter, muy potente, con un primer ataque muy vinoso, de frutas recogidas en su momento exacto de madurez. Al fondo, un recuerdo de sarmiento quemado.

Al agitar, sensaciones compotadas, si bien se superponen las notas frutales apareciendo una mineralidad que acaba imponiéndose (cedro, grafito), un suave laurel y frutas escarchadas en licor con chocolate negro.

BOCA: En boca es ligeramente iodado apareciendo el suelo arcillo-calcáreo del que procede, como fiel acompañante de la uva madura. Te hace salivar abundantemente, con mucha persistencia. Es especiado, con clavo y pimienta blanca. Buen tanino, maduro y pulido. Se nota su procedencia, quizás sea el más sonserrano de la gama que elabora Eduardo.

Un vino de mucho futuro. Otro gran vino de una bodega que ya se ha hecho un hueco entre los Grandes de Rioja.