

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

INCONTINENCIA SUMMA 2022

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

- Variedades: Vihura 70%, Malvasía 30%
- Elaboración: Despalillado muy suave y fermentado en barrica a unos 20 grados.
- Seis meses en barrica francesa.
- Grado: 14,30
- AT: 4,78
- PH: 3,54
- Nombre del viñedo: El Molino y La Vejera
- Tipo de Suelo: Arcillo – Calcáreo

COLOR: Delicado amarillo pálido limón, casi transparente en el fondo y con bordes amarillo de Turner gradado a ligeros tonos metálicos.
Buena lágrima, densa y fluída.

NARIZ: Muy intensa. Marcadas frutas blancas de pepita, en especial la pera y cítricos acompañando al delicado toque de anea húmeda que apreciamos en los grandes vinos de guarda riojanos. Ligera pastelería propia de vinos con cierta graduación.

BOCA: Boca intensísima, con muchísima potencia aromática floral. Aparecen notas de membrillo sobre un fondo de cáscara de fruto seco tostado (piñón). Es muy elegante y largo, de muchísima personalidad, con flores blancas y suave heno, un ligero sabor a almendra verde y de nuevo la pera, muy presente en todo el recorrido.
El retrogusto es muy intenso y refleja los sabores que anuncia en nariz y boca.

Es muy original, único y sabroso. Es para mí una casualidad natural y enológica, difícil de repetir.

Es atlántico, largo y de una longevidad eterna.