

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

### **PIJUS MAGNIFICUS 2021**

- 40% Tempranillo, 30% Graciano, 30% Garnacha Francesa
- Selección Manual de uva
- Despalillado suave
- Bazuqueos
- Temperatura 26 grados
- 10 días de fermentación y 3 de maceración
- Descubre a barrica
- Barrica francesa
- 13 meses en barrica
- Grado: 15 % vol.
- AT: 5,12
- PH: 3,96
- IC: 15,58
- Nombre de viñedo: La Vejera y El Molino
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

**COLOR:** Profundísimo violeta azulado permanente, con fondo azul índigo oscuro y bordes carmín de granza oscuro.  
Densa lágrima muy gruesa, fluída y pigmentada.

**NARIZ:** Muy intensa y expresiva donde predomina la sobremaceración extractiva y el fruto muy maduro y cedro sobre un fondo mineral, ligeramente mentolado, levemente alcohólico, envuelto en un fondo de pastelería y uvas compotadas.

**BOCA:** En boca surgen todos los caracteres nasales pero aún más pronunciados. Posee una amalgama de matices tan intensos que pueden parecer un poco disociados pero, una vez los mantenemos en boca con un poco de oxígeno, se va apoderando de todo el espacio y esas sensaciones tan intensas van poco a poco aunándose, intengrando todo en un líquido extraordinario en el que domina el sabor de uva muy madura y un agradable tostado de una muy noble madera. También afloran chocolate negro y especias tipo clavo y laurel, resultando una gran combinación.

La característica que mejor lo define es su singularidad. Es muy diferente al resto de productos de la bodega si bien mantiene cierta familiaridad propia del carácter de la bodega.

Lo tiene todo para ser, no un Grande de Rioja, sino un Grande del mundo vinícola.

Otro éxito de esta increíble pareja.