

BODEGA DEL MONGE-GARBATI, S.C.  
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA  
LA RIOJA

### VIÑA ANE AUTOR 2020

- Selección manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 27 grados
- 10 días de fermentación
- 5 días de maceración
- Barricas francesas (90%), americanas (5%) y húngaras (5%).
- 11 meses en barrica
- Maloláctica en barrica
- 100% Tempranillo
- Grado: 14,5 % vol.
- AT: 4,74
- PH: 3,74
- IC: 10,618
- Nombre de Viñedo: Valseca, Fuente de la Isilla, Vizcarra, Camino de Rivas y Tasugueras.
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

**COLOR:** Carmín puro muy intenso, con bordes levemente violáceos y fondo ultramar. Muy cubierto.  
Lágrima intensa y fluída.

**NARIZ:** Muy frutal, aromas primarios muy marcados. Yodo y tinta china sobre un fondo de fruto seco tostado. Aromas propios de la maceración con raspón entero. La sutil madera queda en un segundo plano dejando sobresalir la fruta y un tanino muy redondo.

**BOCA:** Buena intensidad en la que se aprecia de nuevo el tanino que provoca salivación. Un fondo salino aparece secundado por una mineralidad propia del terruño donde está plantado el viñedo. Un ligero regaliz, seco y punzante, inunda la boca. Y, si bien su paso por boca es interesante, es en el retrogusto donde mejor se manifiesta, devolviéndote unos sabores típicos de la zona de San Vicente. Hay algo que sobresale, y es su frescor.