

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

## VIÑA ANE CENTENARIA 2023

### BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

-Variedades: Vihura 13,62%, Malvasía 2,50%, Chardonnay 5,32%, Sauvignon 5,03%, Turrundes 2,06%, Garnacha 2,06% , Verdejo 2,08%, Tempranillo B. 64,87% y Maturana Blanca 2,46%

-Elaboración: Despalillado muy suave y fermentado en barrica a unos 20 grados.

-Tres meses en barrica francesa.

-Grado: 13,50

-AT: 4,80

-PH: 3,56

-Nombre del viñedo: El Molino, La Vejera y Tasugueras

-Tipo de Suelo: Arcillo – Calcáreo

COLOR: Limpio, brillante, atractivo. Transparente en el centro con destellos verde azulados, derivando en los bordes hacia un amarillo más cálido e intenso, sin llegar nunca a notas de evolución, siempre marcando su juventud.

Posee buena lágrima, densa y fluída.

NARIZ: En parado, la nariz es muy golosa y compleja, con notas tropicales y de pera. Recuerdos de fruta de hueso y de lichi.

Al agitar, la primera sensación es balsámica con una sutil madera sobre un fondo multifloral, con toques de frutos tropicales y notas cítricas sobre un recuerdo de piñones tostados.

BOCA: En boca es potente, con grado pero elegante, largo y muy complejo. Te inunda rápido la cavidad bucal con sensaciones sedosas. Aparecen de nuevo los sabores cítricos y tropicales (piña, lichi, etc). Buena acidez que se aprecia sin molestar.

Es muy persistente en retrogusto, devolviendo al paladar las mismas sensaciones que se apreciaban en su primer ataque.

Un gran vino blanco que, por su frescura y acidez, es ideal como aperitivo pero, por su cuerpo, estructura y complejidad, puede acompañar todo tipo de platos, incluso una carne no muy especiada.