

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

VIÑA ANE SELECCIÓN 2020

- Selección manual de uva
- Despalillado suave
- Remontados, bazuqueos
- Temperatura 26 grados
- 10 días de fermentación
- 6 días de maceración
- Barricas francesas
- 13 meses en barrica
- Maloláctica en barrica
- 100% Tempranillo
- Grado: 14,50 % vol.
- AT: 4,99
- PH: 3,74
- IC: 10,27
- Nombre de Viñedo: Valseca, y Tasugueras.
- Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo

COLOR: Color azul violáceo de quinacridona muy oscuro, con bordes de carmín violeta transparente. Posee muy buena capa, intensa y opaca en el centro y sutilmente transparente hasta adquirir tonos de rosa permanente en los bordes
Como sus precedentes, la lágrima es gruesa, fluída y tintada.

NARIZ: la nariz es muy intensa y compleja, vinosa, con fruto maduro en sazón y frutillos rojos de mata como moras y arándanos. Al agitarlo, cedro y especias con suaves torrefactos sobre una base mineral y mentolada. Guinda en licor.

BOCA: La boca es muy intensa, muy sávida, con frutos escarchados con cacao puro, ligeramente alcohólico, lo que nos deja un delicado dulzor. La sensación de estar masticando uvas con sus pieles predomina sobre los aromas terciarios de maderas nobles, muy respetuosas pero presentes. Es muy largo y persistente. De nuevo vuelven a aparecer las sensaciones primarias de uva madura y se unen a notas más complejas de laurel, tabaco y cedro, frutos secos tostados, como piñones y almendras, y caja de puros. El paso es muy marcado, voluminoso, goloso y sávido, haciendo salivar abundantemente. El retrogusto nos evoca a su origen sonserrano y a sus hermanos mayores. El vino está muy redondo, en un momento de consumo ideal, si bien se podrá guardar unos cuantos años más.