

# FINCA MONASTERIO

*Un vino icónico*

## AÑADA 2018

Añada muy heterogénea marcada por su frescura y su buena producción. Vinos finos elegantes y frescos son su seña de identidad.

## VARIEDAD

Tempranillo y otras variedades

## VIÑEDO




Elaborado a partir de uvas procedentes del viñedo de nuestro Monasterio Benedictino, plantado en 1985. El clima mediterráneo, la escasa producción y los suelos ricos en gravas calcáreas aportan mucha estructura y complejidad a los vinos.

## ELABORACIÓN & CRIANZA

La proximidad del viñedo a la bodega nos permite un cuidado excepcional de la uva para elaborar nuestro vino más icónico, al cual la imagen de nuestra marca le da su nombre. Tras la vinificación de las mejores uvas, cuidadosamente seleccionadas, se cría en la bodega del Monasterio, legado de los monjes benedictinos.

Reposa durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 6 meses en foudres de 10.000 litros de roble francés. El tamaño de los foudres reduce el contacto del vino con la madera, permitiendo una crianza larga y respetuosa. La crianza mixta resulta en taninos redondeados, mayor complejidad y una expresión frutal intacta.

## NOTAS DE CATA

-  Limpio y brillante de capa alta y color rojo picota con reflejos cardenalicios..
-  En nariz es complejo donde combina a la perfección los aromas de fruta negra compotada y el regaliz con las notas de crianza especiadas y balsámicas con un fondo láctico y con recuerdos torrefactos..
-  Es complejo, potente y estructurado pero con frescura.



### ALCOHOL

14.5% vol

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un vino icónico, ligado a nuestra historia que acompaña a la perfección con carnes rojas a la brasa, guisos y caza, un guiño a la afición cinegética de la familia Sanz-Pastor, últimos habitantes de la Finca antes de convertirse en la bodega Barón de Ley.