



MONASTERIO DE LAS VIÑAS

RESERVA 2005

VARIETADES: Garnacha, Tempranillo y Cariñena.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%.

PRODUCCIÓN: 250.000 botellas.

D.O. CARIÑENA. Calificación de la añada
según el C.R.D.O.: EXCELENTE.

VIÑEDOS

De nuestra selección de viñedos, donde los rendimientos son menores a 5.000 Kg./ha., de una edad superior a 40 años, en vaso, de secano y suelos pobres muy pedregosos a más de 500 m. de altitud.

ELABORACIÓN

Previo a la fermentación se dejan las uvas macerando entre 8 y 10°C. por 4-5 días, así se obtiene todo el potencial de aromas y color de la uva. En la fermentación se controla que la temperatura no supere los 28°C. y se realizan remontados y desstages a diario. Una vez terminada la fermentación se deja el vino en contacto con las pastas u hollejos por 25 a 30 días, para aumentar así su concentración e intensidad.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para terminar, este vino se ha criado en barricas de roble francés y americano por 12 meses, donde se ha logrado potenciar y complementar con los aportes de la barrica, aumentando su intensidad y mejorando su equilibrio. Las tres variedades tradicionales utilizadas tienen un muy buen desarrollo en crianza aumentando su expresividad y haciendo un vino único, con notas de fruta madura, unido con regaliz, tostados y cacao, con una boca elegante amplia y equilibrada.

PREMIOS

2009 Berliner Wein Trophy, Alemania - MEDALLA DE ORO
2008 Berliner Wein Trophy, Alemania - MEDALLA DE PLATA
2008 Vinalies Internationales, Francia - MEDALLA DE PLATA
2007 Vinalies Internationales, Francia - MEDALLA DE PLATA
2007 Berliner Wein Trophy, Alemania - MEDALLA DE PLATA
2007 Les Citadelles du Vin, Francia - TROFEO A LA EXCELENCIA
2007 Challenge International du Vin, Francia - MEDALLA DE BRONCE
2007 Dallas Wine Competition, Estados Unidos - MEDALLA DE BRONCE
2007 International Wine and Spirit Competition (IWSC), Inglaterra - MEDALLA DE BRONCE