



Enclave Monastrell

Bodega: Bodega Los Aljibes

Tipo: Tinto.

D.O: Vino de la Tierra de Castilla.

Graduación: 14,5% vol.

Variedad: 100% Monastrell.

Elaboración:

Vinificación: Las uvas se vendimian a mano en Finca La Rambla. La fermentación alcohólica y la crianza se realizan en perlas de 400 litros de roble francés. Estabilización natural y ligera filtración antes del embotellado. Crianza: Más de 12 meses en perlas de roble francés de 400 litros de capacidad.

Cata:

Color violeta muy atractivo. Aroma balsámico varietal de fruta madura con notas minerales aportados por el roble francés. En boca es elegante, con suavidad y finura. La retronasal es limpia y compleja con cierta persistencia.