

Leyenda del Monje

Monastrell

«En el silencio de los monasterios, entre sus gruesos y místicos muros de piedra, se cultivan grandes vinos.»

"In the silence of the monastery, among its mystical and thick stone walls, great wines are grown"

Notas de cata/Tasting notes

De Vino con elegante bouquet de su origen varietal y mediterráneo. Color rojo intenso y atractivo. Sabor suave con aromas balsámicos de fruta madura, con notas tostadas de su crianza en roble. Vino muy expresivo y característico del Sur-este de España.

Wine with elegant bouquet due to its varietal and Mediterranean origin. Intense attractive red colour. Mild taste with ripe fruit balsamic aromas, with toasted nuances from its oak ageing. Very expressive and characteristic wine from south-east of Spain.

Maridaje/Pairing

Acompaña bien, todo tipo de carnes y asados de barbacoa. Goes well with all kinds of meat and barbecue and grilled roast.

Highlights:

La Monastrell es una variedad muy potente que se encuentra principalmente en la zona de Jumilla.

Monastrell is a very powerfull variety which is mainly found in Jumilla area.

 Vendimia/Harvest: Principios de octubre/Earlyer October

 Uva/Grape:
Monastrell 100%

 Tipo/Type:
Tinto seco/Red dry wine

 Envejecimiento/Ageing:
4 meses en barrica de roble francés y americano
4 months in French and American oak barrels

 Alcohol:
14,00%- 15,00% by Vol.

 IG/GI:
D.O.P. Jumilla 

 Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 4,8 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,5 g/L

 pH: 3,7

 Azúcares/Sugar: 3,14 g/L

 Servicio /Serving temperature: 16-18 °C

 Botella /Type of bottle:
Bordelesa Stilus 300 mm
Bordeaux Stilus 300 mm

 Capacidad/Capacity: 750 mL

