



## IDENTIDAD

Bodega	Monasterio De Las Viñas
Nombre	Monasterio de las Viñas
Año	2012
Uvas	Garnacha (70 %) Tempranillo (20 %) Cariñena (10 %)
Ubicación	España > Aragón > Cariñena
Clasificación	DO - Reserva
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,70 €

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Tipo de	Tipo de envejecimiento Barrica de madera
Meses de	12 Meses
Info. sobre	12 meses en barrica de roble francés y americano. La vendimia se realiza de forma manual. La uva se macera en frío (6°C) durante 96 horas y fermenta durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28°C. Una vez se ha realizado la fermentación, el vino se macera entre 15 y 20 días para acabar de extraer todo el potencial de la uva. La crianza se realiza por separado: el Tempranillo y la Cariñana en barricas de roble francés y la Garnacha en roble americano. Escogiendo las mejores barricas se realiza la mezcla final, se embotella y se deja reposar ya embotellado durante al menos 24 meses.

## VINEYARD

Viticultura	Viñedos de entre 35 y 45 años de edad plantados en vaso.
-------------	--

## COMENTARIO



**Comentario** Durante un siglo el vino tinto de Cariñena se caracterizó por tener un alto grado alcohólico, un intenso color y mucha robustez; era un vino hecho a medida para exportadores franceses y españoles, que lo utilizaban para la mezcla con vinos de otras latitudes mucho más ligeros, delgados y frágiles. Sin embargo, desde hace unos años, la zona está trabajando cuidadosamente la tradicional Garnacha Tinta y recuperando de nuevo la preciada variedad Cariñena - llamada también Mazuelo en algunos lugares de España y Carignan en Francia- y, poco a poco, sus vinos se ha quitado de encima el san benito de la fortaleza alcohólica y la excesiva vinosidad para integrarse al mundo del vino de calidad, cuyo futuro es ahora mucho más prometedor que su pasado histórico.

La Bodega Monasterio de las Viñas es una de las bodegas más antiguas de la D.O. Cariñena. A finales del siglo XVIII era una de las zonas con más calidad en la elaboración de vinos, y lo demuestra el hecho de que el vino que consumía el Rey Carlos V procedía de esta zona.

## CATAS (1)

**Fecha** 11 de octubre de 2017

**Catador** Curso De Cata

**Puntuación** 88.0

**Platos** Quesos curados, caza menor y asados

**Visual** Rojo picota con ribete ocre. Capa media. Limpio y opalescente

**Olfato** Buena intensidad aromática, aromas a fruta roja madura, torrefactos, café, aceituna, balsámicos y regaliz. Excesivamente maderizado

**Boca** Aparece algo evolucionado, acidez correcta con taninos presentes. En el paso aparecen notas a endrinas que recuerdan el pacharan. En retronasal el regaliz se hace presente. Persistencia media.

## BOTELLAS SACADAS (2)

11/10/17	Precio de	7,70 €		11/10/17	Consumido		
11/10/17	Precio de	7,70 €		11/10/17	Consumido		