

Monasterio De Las Viñas Monasterio de las Viñas (2012)

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 |
| Meces 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 | | |