

FINCA MONASTERIO

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL "RIOJA MEDITERRÁNEO"

VIÑEDO: Elaborado a partir de uvas Tempranillo y de otras variedades, todas ellas procedentes del viñedo de nuestro Monasterio Benedictino, plantado en 1985.

CRIANZA: Criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 6 meses en "foudres" de 10.000 litros de roble francés.

CATA: De intenso color picota, en nariz dominan aromas a fruta en mermelada y a maderas balsámicas con recuerdos a infusiones y té, coco, notas lácticas, cacao y especias. En boca cuenta con una gran estructura, sabroso, equilibrado y elegante.



CTRA. MENDAVIA A LODOSA KM 5,5 \cdot 31587 MENDAVIA, SPAIN TEL. (+34) 948 694 303 \cdot FAX (+34) 948 694 304 \cdot info@barondeley.com

www.barondeley.com

