

DESCRIPCIÓN

Monte Real fermentado en Barrica es un vino complejo y sutil, repleto de elegancia, elaborado a partir de una cuidada selección de uvas de las variedades Viura y Malvasía.

VENDIMIA

En su mayoría manual para mantener intactas las propiedades de la uva.

VINIFICACIÓN

Después del despalillado, estrujado y prensado de las uvas, el mosto obtenido se introduce en barricas de roble, donde fermenta y quedan las levaduras que han intervenido en la fermentación en la barrica. Todos los días se remueve el fondo de la barrica para que las levaduras estén en suspensión en el vino y cedan poco a poco durante varios meses los componentes aromáticos y untuosos de las levaduras.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo ligero con destellos verdosos, muy brillante. Nariz sutil y compleja, con apuntes a fruta tropical, plátano y fruta blanca, en perfecta sintonía con las notas a especias, vainilla, pimienta y clavo. En boca resulta sedoso, estructurado, con una refrescante punta de acidez que conjuga con los sabores de un sugerente fondo proveniente de su estancia en barrica con las lías –tofé, pan tostado y granitos de café-. Retronasal con recuerdos claros a tofé.

