



MÓN

Montesanco Tinto 2016

CRIANZA

La fermentación maloláctica tiene lugar en las barricas nuevas de roble francés y el vino se cría posteriormente durante 12 meses en las mismas barricas aplicándoles “bâtonnage”.

NOTAS DE CATA:

- Color: Capa muy alta e intensa de color rubí
- Nariz: Predominancia de las frutas rojas maduras junto con aromas balsámicos mediterráneos como la lavanda. Con un fondo mineral también.
- Boca: Catamos las bayas negras y rojas así como las notas de higo junto a aromas tostados. Un vino con mucha presencia, redondo con taninos suaves y fondo mineral con una buena acidez y grado alcohólico que auguran un excelente futuro a este vino.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 15,5 % Vol
- Azúcar: 3 g/L
- SO2 Libre: 26 mg / L
- pH: 3,55
- Acidez volátil: 0,50 g/L
- Acidez total : 6,50 g/L



Món

Montesanco Tinto 2018

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica tiene lugar parcialmente en barricas de roble francés trasegando después el vino a barricas nuevas de roble francés donde se desarrollo la fermentación maloláctica y se cría posteriormente durante 12 meses aplicándoles “bâtonnage”.

NOTAS DE CATA:

- Color: Capa muy alta e intensa de color rubí
- Nariz: Predominancia de las frutas rojas maduras junto con aromas balsámicos mediterráneos como la lavanda. Con un fondo mineral también.
- Boca: Catamos las bayas negras y rojas así como las notas de higo junto a aromas tostados. Un vino con mucha presencia, redondo con taninos suaves y fondo mineral con una buena acidez y grado alcohólico que auguran un excelente futuro a este vino.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 14,5 % Vol
- Azúcar: 2,5 g/L
- 502 Libre: 26 mg / L
- pH: 3,55
- Acidez volátil: 0,50 g/L
- Acidez total : 6,50 g/L

