

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA MONFIL GARNACHA



Denominación de Origen: Cariñena

Viñedos: Cepas viejas que proceden de familias propietarias de viñedos históricos. Uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Variedad: 100% Garnacha

Elaboración: Uno de los rasgos distintivos de la Bodega es la perfecta coordinación entre la tradición que siempre ha pesado en la familia con la innovación y el futuro. Esmerado control de la temperatura de fermentación

Crianza: En las barricas se realiza la crianza que da vida en ellas a los vinos crianzas y reservas todo ello acompañado del silencio y la quietud de la Bodega.

Notas de cata: Color: Color rojo picota con matices violetas. Intensidad frutal en aromas. Muy estructurado, ligero y equilibrado en boca.

Aroma: Su intensidad de nariz nos muestra una paleta aromática donde los aromas de la bodega (tostadas) se ensamblan perfectamente con los de la fruta (frambuesa, grosella, mora). Tiene connotaciones balsámicas (regaliz), cacao y minerales (terroir).

Sabor: En boca su potencia es notable, consiguiendo un gran equilibrio alcohol-acidez.

Está bien estructurado, con unos taninos dulces que lo hacen verdaderamente amable.

Tiene un post gusto muy agradable y su compleja vía retronasal nos permite concluir que estamos ante un gran vino. "Sensacional"

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Tipo de botella: Rhin

Recomendaciones: Este vino es ideal para tomar con asados, carnes rojas, carne de caza, arroces, ensaladas, quesos semi-curados y platos de cocina especiados.

Temperatura óptima de consumo: 15-17º C.

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet

Opinión: Matthew Jukes es periodista especializado en vinos, autor de numerosos libros y juez en diferentes certámenes y concursos de vinos. En Mayo del año 2.015 escribió: "Garnacha es el nombre español de la uva roja francesa Grenache. Esta variedad de uva es famosa por hacer vinos tintos con cuerpo, es una superestrella pero que rara vez se consigue ver incluida en una etiqueta. He escrito sobre las cuatro últimas añadas de este valor épico, espectacularmente delicioso. Usted simplemente tiene que probarlo. Es la mejor calidad de tinto del año hasta la fecha".

Otras opiniones y comentarios:

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson (Agosto de 2.015): "Etiqueta alegre. Parece mucho más caro de lo que es. Joven brillante con color carmesí azulado. Confiado y bien equilibrado. Puro coctel de frutas. Un muy buen valor 16/20".

Matthew Jukes en el Daily Mail (Julio de 2.015): "Yo escribí en estas páginas sobre la añada del año 2.013 de este vino hace solo unas pocas semanas y ya está agotado. Así que he probado el del año 2.014 para traérselo a usted con los mejores condicionamientos. Es una belleza excepcional y asequible".

Esta familia propietaria de la bodega ha estado cultivando uvas en el Campo de Cariñena desde el año 1.945, pero comenzaron a embotellar sus propios vinos desde el año 2.004 cuando los hermanos Víctor, María y Ana tomaron las riendas. La Denominación de Origen se creó en 1.932, por lo que es una de las regiones de cultivo protegidas más antiguas de Europa y al mismo tiempo el mayor viñedo de la zona Norte de Aragón.