



En los viñedos de Luberrri-Monje Amestoy se desarrolla una viticultura respetuosa con el curso de la naturaleza, que prima la calidad de la uva y que alcanza su momento culminante hacia mediados de septiembre, con la frenética actividad de la vendimia.

Florentino Martínez Monje recorre el viñedo con un refractómetro, midiendo la graduación de los granos de uva y decidiendo el momento preciso de cosechar cada parcela. Hay una íntima ilusión por volver a cumplir el ciclo, por seguir sacando de la tierra la promesa del vino.

MONJE AMESTOY D.O.Ca

Reserva



Elaboración

Manual, durante la primera quincena de octubre. Se realizó una selección de uva en viñedo y en mesa tras su recepción.

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°C y macerado durante 18 días. En barricas de una edad máxima de seis años (50% roble americano y 50% roble francés Allier).

FICHA DE CATA

- **Color:** cereza-rubí, con borde teja, muy luminoso.
- **Nariz:** compleja, con notas balsámicas, vainillas y especias, sobre un fondo de confituras de frutos negros (arándanos, moras)
- **Boca:** tiene una buena estructura, el paso sedoso con magnífico equilibrio, maderas finas bien integradas y un retronasal especiado.
- **Maridaje:** Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo (90%), otras variedades (10%)
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	16, 18°C

Fuente: Familia Monje Amestoy

