

BODEGA
TEODORO RUIZ MONGE



Monge-Ruiz

La esencia de un pueblo y de nuestra familia. Un vino repleto de fruta fresca en todos sus aspectos.

BODEGA TEODORO RUIZ MONGE

Monge-Ruíz

FASE VISUAL: Vino con una capa alta de color donde predomina el color rojo picota. Cubierto, limpio y brillante. Abundante lágrima.

FASE OLFATIVA: Vino muy aromático donde predominan aromas primarios procedentes de la variedad. Aromas a frutos rojos con matices balsámicos y regaliz.

FASE GUSTATIVA: En boca expresivo, redondo y taninos amables. Se puede notar la frescura característica de este tipo de elaboración. Retrogusto con agradable sensación a regaliz y tono refrescante que te invita a beber. Muy agradable.

FICHA ELABORACIÓN

Tipo de elaboración: Maceración carbónica.

Variedades: Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Viura 5%.

Elaboración: Procedente de uvas cultivadas en nuestros viñedos de San Vicente de la Sonsierra. Buena exposición solar y durante el periodo de maduración grandes contrastes de temperatura entre día y la noche consiguiendo así una perfecta maduración.

Tipos de suelos: arcillo-calcáreo.

Tras cuatro generaciones seguimos elaborando vino en nuestra bodega de 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón.

Tras un riguroso seguimiento elaborando vino en nuestra bodega de 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón. Tras un riguroso seguimiento de maduración, la vendimia se hace a mano lo que permite una selección de uvas.

La elaboración se hace por el método tradicional de maceración carbónica que supone la transformación de la uva en vino, introduciendo los racimos enteros con el mayor cuidado para no romper el fruto en lagos de hormigón.