



CASTILLO MONJARDIN TEMPRANILLO RESERVA

Het Castillo de Monjardín, gelegen in Navarra tussen Pamplona en Logroño, aan de voet van de Pyreneeën grenzend aan Frankrijk, heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de 8e eeuw. Tegenwoordig passeren duizenden pelgrims op weg naar Santiago de Compostela. De wijnstreek hier is bijzonder interessant vanwege de grote verscheidenheid aan druiven die gedijen in het klimaat, met opvallende variëteiten als Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot en Pinot Noir, evenals frisse en fruitige Tempranillo en Garnacha in het zuiden. In de afgelopen 25 jaar heeft Castillo de Monjardín meer dan 100 internationale medailles gewonnen. De familie wijngaarden beslaan 220 hectare, variërend in leeftijd van 15, 30 tot 75 jaar, waaruit een breed scala aan wijnen wordt geproduceerd. Bovendien zijn er 80 hectare olijfbomen van het arbequina-ras voor de productie van extra vierge olijfolie. De wijngaarden bevinden zich op zo'n 600 meter hoogte en worden verfrist door de "Cierzo"-wind.

De selectie van onze Reserva en Gran Reserva wijnen uit speciale oogstjaren vertegenwoordigt de hoogste kwaliteit van de beste wijngaarden, vakkundig gemaakt en gerijpt in vaten en flessen, resulterend in zeer bijzondere wijnen met een uniek karakter en talloze internationale prijzen.

Onze filosofie en productiemethoden combineren traditionele en moderne technieken om wijnen te creëren met intense aroma's, elegante smaken en goede structuur die de unieke eigenschappen van onze wijngaarden weerspiegelen. Ons doel is om hoogwaardige wijnen te produceren die onze regio en wijntraditie vertegenwoordigen en de voortdurende vooruitgang van onze wijngaarden weerspiegelen. We streven ernaar dat Castillo Monjardín een van de meest vooraanstaande wijnmerken van Spanje wordt.

Vinification

Herkomst: Een speciale Tempranillo wijngaard aan de westelijke helling van Monjardín, met meer dan 40 jaar oude wijnstokken, lage opbrengst en unieke kenmerken. Rijping: Uitzonderlijke rijping van meer dan 2 jaar in eikenhouten vaten om een wijn van bewaring te creëren die elegant evolueert gedurende vele jaren.

Smaakimpressie

Uiterlijk: Kersenrood met een goede diepte. Aroma's: Elegante en intense aroma's van rijpe zwarte vruchten, kruidigheid en een duidelijke balsemachtigheid. Smaak: In de mond onthult het wijn met structuur zich met zijdezachte tannines, elegantie en perfecte balans.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2028

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2017	14.00	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Castillo de Monjardin



Druiven
Tempranillo



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Gegrild rood vlees
Gebraden lam
Harde kazen
Groot wild
Gegrilde groenten
Geroosterd gevogelte



Appelatie
D.O. Navarra



Bodem
Klei
Kalk