

Rf. 230

P/N.



200 MONGES RESERVA

De color cereza oscuro. Aromas elegantes con notas de frutos rojos y negros tostados y torrefatos (café, vainilla y moka). En boca es sedoso, untuoso, equilibrado y redondo. Cada sorbo es un espectáculo de sabores que van cambiando a medida que se va oxigenando.

De esta añada se han seleccionado 250 barricas de 225 litros, 150 de roble americano y 100 de roble francés, y se han embotellado 73.430 botellas de 0,75L., 530 magnum de 1,5L y 90 doble magnum 3L.

Â

**** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**