



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO MARZO



RESTAURANTE KASKAZURI

Donostia, 28 marzo 2019

VILLAMAYOR DE MONJARDÍN



El nombre tradicional de la localidad es **Villamayor**. Esta denominación no aparece hasta el siglo XIII (originalmente *Villa Maior*), por lo que se cree que fue adjudicada por su fundador o repoblador, posiblemente el rey Sancho el Fuerte a finales del siglo XII.

Al existir numerosas poblaciones llamadas Villamayor en España y para distinguirla de estas, la Real Sociedad Geográfica le añadió por un acuerdo adoptado el 18 de febrero de 1908 el nombre del vecino monte de Monjardín, pasando a denominarse el municipio **Villamayor de Monjardín**. Monjardín es el monte que domina la población. El nombre antiguo de ese monte fue Deyo (ver Yerri). La tradición afirma que el actual nombre del monte proviene del monarca navarro Sancho Garcés que fue enterrado a su muerte en el castillo de San Esteban de Deyo, fortaleza situada en la cima del monte. Monjardín provendría según esta tradición de *Mons Garcini*, es decir, *Monte de Garcés*. Algunos autores, como Mikel Belasko en su *Glosario de rutas de Navarra*, consideran que Monjardín es simplemente un compuesto de monte y jardín. A Villamayor de Monjardín se le suele conocer como el pueblo de las cuatro mentiras, ya que *ni es villa, ni es mayor, ni tiene monjas ni tampoco jardín*.

La localidad de Villamayor de Monjardín está situada en la parte occidental de la Comunidad Foral de Navarra dentro de la comarca geográfica de Tierra Estella. Su término municipal tiene una superficie de 13,109 km² y limita al norte con Abaigar e Igúzquiza, al este con Igúzquiza y Luquin, al sur con las facerías de Samindieta y Barbarin-Olejua, y con Barbarin, y al oeste con Los Arcos, Etayo y Olejua.

Puede hacer su entrada en la Historia, al ser referida como Mons Garcini la Fortaleza tomada por Carlomagno bajo asedio durante su breve campaña en la península en el año de 778 d. C. y en la que supuestamente fue hecho rehén el conde Furio, hermano de su castellano. Según crónicas más espurias de los primeros años del Califato, fue arrasada por el primer Califa al año siguiente en que tomaba represalias entre los cabecillas de Zaragoza y toda la región del Ebro. El conde

"Mothmin" (escrito en árabe "موثمين", o Maximino?) se había retirado previamente, así como otras guarniciones incluida Pamplona supuestamente arrasada por el emperador franco.

La historia del municipio está ligada al castillo situado en lo alto del pueblo. El castillo fue un gran baluarte ante la invasión morisca y fue tomado por el rey Sancho Garcés I en el año 908, tras fuerte combate contra sus ocupantes, ya que constituía la firme fortaleza del poderío musulmán en la comarca.

Posteriormente el castillo fue donado por el rey Sancho II al monasterio de Irache, pero pasó más tarde a poder de la Catedral de Pamplona por donación de Sancho el Mayor; mucho más tarde aparece como propiedad del Duque de Alba, por el matrimonio de Brianda de Beaumont, condesa de Lerín, con Diego Álvarez de Toledo y Enríquez de Guzmán en 1564. A partir de entonces el Duque de Alba nombraría teniente de alcalde de Villamayor hasta las reformas municipales de 1835-45.

Durante las guerras carlistas sufrió alternativamente la ocupación por parte de los ejércitos centralistas y carlistas.



Villamayor de Monjardín, villa de la Merindad de Estella, situada a 673 metros de altitud y que cuenta con 140 habitantes, tiene el honor de ser la mejor atalaya panorámica de Navarra.

El **castillo de San Esteban de Deyo** tiene una situación privilegiada sobre un perfecto cono montañoso a 900 metros de altura, suficiente para emborracharse de vuelo sobre inmensa geografía. Geografía que se despliega muy generosa a nuestros sentidos y nos deja disfrutar en un simple haz de mirada periscópica de centenares de kilómetros: de los Pirineos a la sierra riojana de Cameros; del colosal Moncayo al escarpado Aitzgorri guipuzcoano; desde la Higa de Monreal a Yoar; y, siguiendo una embriagadora línea, de Andía a Lóquiz, pasando por Urbasa. Y los vecinos y verticales estratos de Montejurra... Y todos los fértiles valles de Tierra Estella...

A través de formas, colores y olores, se distingue la frontera bioclimática septentrional mediterránea con las últimas vides, aunque lo *prebardenero* se muestre enseguida hacia el sur y

sureste. También enseguida, al norte, nace el clima húmedo, donde los robles, hayas y pastos conquistan las alturas. En el cono montañoso, cascajo, tomillo y romero en el glacis sur y convivencia de encinos y robles al norte. Y lección de geografía humana reconociendo hasta 60 asentamientos poblados, 9 provincias y 8 parques eólicos que acotan el perímetro visual.

EL CASTILLO DE VILLAMAYOR DE MONJARDÍN

Dibuja una espléndida postal cuando se accede a la villa desde la Autovía del Camino que se asemeja en su perfil y con sus tonos rojizos del atardecer a la Alhambra de Granada.

Es que Monjardín, salvando distancias, es la pequeña *Alhambra de Navarra*, por su complejidad palaciega, por el color de su piedra y por ser el ojo que ve y vigila gran parte del reino. Y otra estampa más salvaje por la espesura del bosque desde Azketa y, sobre todo, bajando a Labeaga por el barranco de Ruizabala.

El castillo corona a 900 metros de altura un cono montañoso, sumando elementos constructivos de distintas épocas y, a pie de torre, asemejándose a un barco. Y la tilde que ondea sobre esa torre homenaje, y que recuerda la nobleza e importancia del hito de un estado, es la bandera, aunque desgarrada por la fuerte acción del viento, del antiguo Reino de Navarra.

Este recinto lo comenzaron a construir sobre su roca conglomerada los romanos hace dos milenios. Los árabes le dieron un carácter de fortificación hasta la época de los Banu Qasi. Desde 908, año que lo conquistó el rey Sancho Garcés I, pasó a ser por su situación estratégica, dotación y belleza, una de las principales fortalezas del reino, conociéndose con el nombre de San Esteban de Deyo.

A partir de 1512 su propiedad pasó a manos de los sucesivos Condes de Lerín. Tras siglos de vicisitudes, sufrió modificaciones como recinto militar durante las Guerras Carlistas. Hoy, conserva la esbelta torre de planta cuadrada, buena parte de las murallas que rodean un recinto que tiene 60 metros de largo y más de 20 en su punto más ancho. En perfecto estado está un aljibe abovedado de época romana. En lo más alto se erige la Ermita de la Santa Cruz.

El misterio del castillo radica en dónde se encuentran los restos del rey Sancho Garcés I. El rey navarro mandó ser enterrado allí. A pesar de las distintas intervenciones arqueológicas y de mantenimiento de este y el anterior siglo, los restos del monarca todavía no han aparecido.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El presidente de la Cofradía del Vino El tanino, José María Benavente Garasa, el jueves 28 de marzo de 2019, abre esta Reunión con Bodegas Castillo de Monjardín, y comienza exponiendo lo siguiente:

“Buenas noches, Socios/as e invitados.

Gracias por vuestra asistencia, y espero que pasemos una Cata acorde con la Bodega que nos visita.

Es una buena noticia, ver otra vez entre nosotros a Amaia. Que habiendo pasado momentos complicados con su salud, hoy catará con nosotros...

Corría el año 2013, y en el mes de julio, cuando Sonia Olano nos visitaba, con la misma ilusión que nosotros la recibíamos en aquella ocasión, Castillo de Monjardín, nos presentó una exquisita selección de vinos que disfrutamos largamente, por lo que la añadimos a nuestras “cuentas” del rosario vitivinícola de nuestras preferencias.

Como veis, ha pasado el tiempo y todo ha evolucionado, la bodega, superando ampliamente sus anteriores metas y la cofradía, convirtiéndose en un verdadero taller de estudio del Vino. Esta noche vamos a reencontrarnos más que con una bodega, con unos amigos que nos harán disfrutar con sus deliciosos vinos.

Sonia, vestida con un elegante conjunto azul y blanco decía en el 2013:

Innovación e investigación. Estos son los cimientos del futuro y dos de las columnas en las que se asienta Castillo de Mojarjín.

Gracias por vuestra visita”.

El secretario del Tanino expone la asistencia de Socios cofrades: José María Benavente, Michel Saunier, Jesus Rodríguez, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Susana Etxarri, Joseba Landa, Virginia Albillos, Manu Carrasquedo, Angel Varona, Susana Aregui, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe y los invitados; Josean Ochoa, y Rosa Benito. Acude de Bodegas Monjardín; Sonia Olano e Iñigo Vallejo, Responsable comercial Zona norte.



Nuestro Director técnico, Michel Saunier, entrega las fichas de los Vinos para catar esta noche, comentando que a petición de Sonia, el orden de los vinos va a ser el siguiente: Empezaremos con Rosado de Lágrima, Rosado 2018, Vendimia Nocturna. Guía proensa: “Atractivo y con personalidad”. El segundo vino será la Excelencia de nuestros Chardonnays; Chardonnay 2018 “EL CEREZO”, La viva expresión del Chardonnay. El tercer vino será Chardonnay 2016 “BARRICA SELECCIÓN”, La Elegancia del Chardonnay. El cuarto vino será, dentro de Nuestros Coupages Tradicionales CRIANZA 2016 “COUPAGE SELECCIÓN”, y el quinto vino será MERLOT DE AUTOR 2015 “DEYO”. Y ya, con el postre, BRUT NATURE RESERVA, Blanc de Blancs 100% Chardonnay.

Cataremos cuatro de los vinos: 1º.- 3º.- 4º.- 5º.- y el Brur Nature Reserva.

Sonia Olano agradece estar de nuevo con la Cofradía del Vino El Tanino. Saluda a todos los asistentes y haciendo referencia a lo que Txema Benavente ha comentado al principio: Innovación e investigación. Estos son los cimientos del futuro y dos de las columnas en las que se asienta Castillo de Mojarjín.

Igual que hace casi 6 años que comprobé que los vinos que se cataron en aquella fecha correspondían a las añadas 2005, 2008 y 2011, hoy degustaremos vinos que creemos que serán de agrado de todos.

Al abrigo del castillo de Deyo, donde fue enterrado el rey navarro Sancho Garcés I, la bodega y los vinos son fiel reflejo de la tierra en la que nacen. En esta zona privilegiada de Tierra Estella, llena de personalidad, cultura e historia, en el año 1986 se comenzó a construir el proyecto de bodega y viñedo.



Una apuesta familiar en la que el objetivo es ofrecer la máxima calidad. Porque lo único que siempre queda es la tierra, se invirtió todo el esfuerzo en continuas mejoras en vinificación y elaboración.

El Castillo de Monjardín, está situado en Navarra, entre Pamplona y Logroño, a los pies de los Pirineos que hacen frontera con Francia. En el Siglo VIII, el castillo de Monjardín fue de vital importancia para el Reino de Navarra. Actualmente pasan miles de peregrinos haciendo el Camino de Santiago.

Nuestra zona vitivinícola es muy interesante debido a la gran variedad de uvas que se adaptan a nuestro clima, destacando variedades como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir con perfil de crianza-reserva. También, en la zona sur elaboramos los míticos Tempanillo y Garnacha más frescos y afrutados. Durante los últimos 25 años, hemos sido premiados con más de 100 medallas internacionales.

Nuestros viñedos familiares son un total de 220 Ha. de unas edades de 15, 31 y 75 años de los que elaboramos una amplia gama de vinos. Además tenemos 80 Ha. de Olivos Arbequina para producir Aceite de Oliva Virgen Extra. Nuestras fincas se encuentran orientadas al sol, a unos 600 metros de altitud, aireadas por el viento "Cierzo".

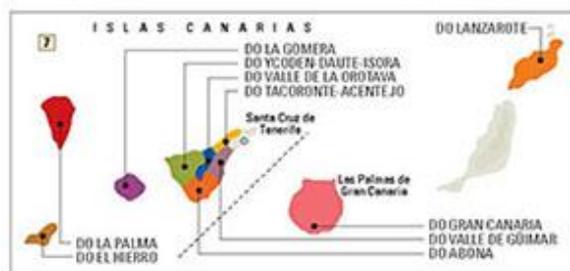
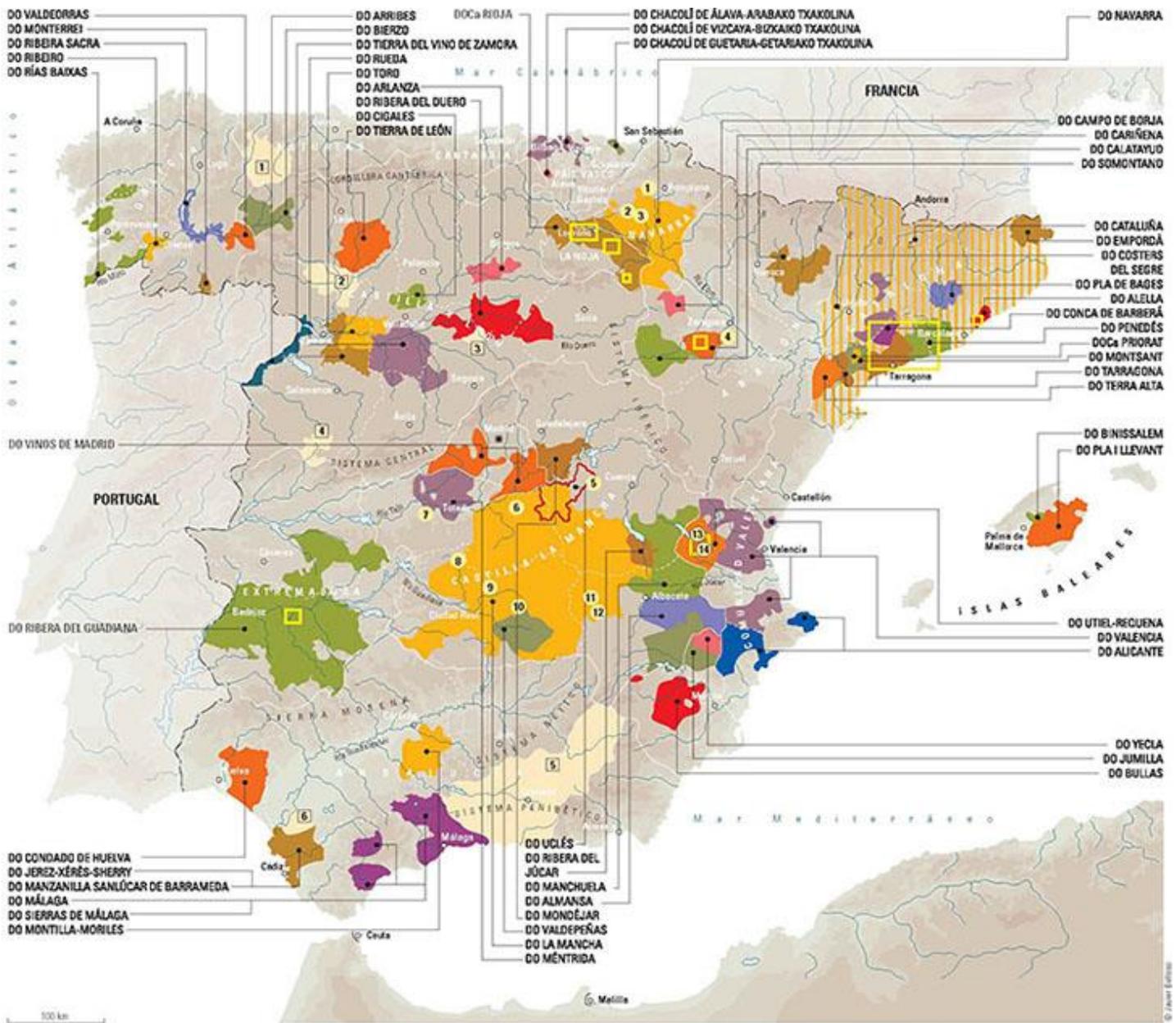
La bodega se construyó en 1988, cubriendo un total de 5.000 m². Está diseñada para elaborar vinos de calidad, tenemos tres niveles de plantas donde se realizan la fermentación, crianza en barrica y botellero. Los exteriores son de piedra, quedando mu integrado en el paisaje rural donde nos encontramos.

Filosofía. La ventaja diferenciadora de Monjardín son nuestros viñedos y el microclima que nos permite elaborar unos vinos singulares llenos de intensos aromas, sabores elegantes y estructura firme. Las fermentaciones son controladas y aljlla crianza se realiza en barricas de roble Francés y Americano. Combinamos los mejores métodos tradicionales con la innovación a través de últimas técnicas vitivinícolas.

Nuestro objetivo es elaborar vinos de alta calidad que representen nuestra tierra y tradición vitivinícola, siendo vinos que expresan el continuo progreso de nuestros viñedos. Así entonces, perseguimos que Castillo de Monjardín sea una de las marcas más importante de España.



VINOS de ESPAÑA



DOCa	Denominación de Origen Calificada	Vinos de Calidad con Indicación Geográfica	Vinos de Pago
DO	Denominación de Origen	1 VC Cangas	1 VP Pago de Otazu
DOCa	Denominación de Origen Calificada	2 VC Valles de Benavente	2 VP Pardo de Ibañeta
DOCa	Denominación de Origen Calificada	3 VC Valdepeñas	3 VP Pago de Añón
DOCa	Denominación de Origen Calificada	4 VC Sierra Salamanca	4 VP Pago Ayala
DOCa	Denominación de Origen Calificada	5 VC Granada	5 VP Pago Caladilla
DOCa	Denominación de Origen Calificada	6 VC León	6 VP Campo de la Guardia
DOCa	Denominación de Origen Calificada	7 VC Las Islas Canarias	7 VP Dominio de Valdepeña
			8 VP Dehesa del Carrizal
			9 VP Pago Florentino
			10 VP Casa del Blanco
			11 VP Gujoso
			12 VP Roca Etxe
			13 VP El Terrazo
			14 VP Los Balagueres

División administrativa autonómica
 División administrativa provincial
 Fronteras del Estado

La Denominación de Origen Navarra (DO)

Durante más de 80 años, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, se dedica a la certificación de vinos de calidad. La localización es excepcional por su diversidad climática y paisajística. Concretamente con cinco sub-zonas. En el norte se encuentran la Alta Montaña de Valdezarbe, la Baja Montaña y la zona de Tierra Estella, mientras que en el sur, cálido y más seco, se encuentran la Ribera Alta y Baja.

Navarra es tierra de tradición. Los primeros viñedos son de origen Romano (Siglos I a III D.C.) y posteriormente llegaron a su esplendor en la época medieval influenciados por Francia y el paso del Camino de Santiago. Por ello, las variedades de uva más utilizadas son el Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha. Gracias a las excelentes condiciones climáticas, diversas en las subzonas de Navarra, la gran mayoría de variedades de uva se adaptan perfectamente para el cultivo de uvas de calidad. EVENA es el instituto regional de investigación enológica de gran importancia para el desarrollo vitivinícola de la provincia.



CONSEJO REGULADOR VINOS D.O. NAVARRA - CALIFICACIONES

VINOS D.O.

NAVARRA

AÑO	CALIF.										
1925	MB	1941	B	1957	N	1973	B	1989	B	2005	E
1926	-	1942	MB	1958	E	1974	B	1990	B	2006	MB
1927	M	1943	B	1959	MB	1975	MB	1991	MB	2007	MB
1928	MB	1944	B	1960	B	1976	B	1992	B	2008	MB
1929	N	1945	B	1961	B	1977	N	1993	B	2009	MB
1930	M	1946	N	1962	MB	1978	MB	1994	E	2010	E
1931	MB	1947	MB	1963	N	1979	N	1995	E	2011	E
1932	N	1948	E	1964	E	1980	B	1996	MB	2012	MB
1933	N	1949	MB	1965	M	1981	MB	1997	B	2013	B
1934	E	1950	N	1966	N	1982	E	1998	MB	2014	B
1935	MB	1951	N	1967	N	1983	B	1999	B	2015	MB
1936	N	1952	E	1968	MB	1984	N	2000	B	2017	MB
1937	N	1953	M	1969	N	1985	B	2001	E		
1938	M	1954	B	1970	MB	1986	B	2002	B		
1939	N	1955	E	1971	M	1987	MB	2003	B		
1940	N	1956	B	1972	M	1988	B	2004	E		

E – EXCELENTE / MB – MUY BUENA / B – BUENA / N – NORMAL / M – MEDIANA

Comunidad Foral de Navarra

Navarra, fue uno de los Reinos más importantes de España desde la invasión musulmana. Siempre ha sido una región con mucha riqueza procedente de la agricultura y la elaboración de productos de la tierra. La cultura y tradición Navarra han resultado ser de las más valoradas en España, ofreciendo una amplia variedad de productos con Denominación Navarra.

Productos típicos de la gastronomía Navarra son: la chistorra, las chuletillas de cordero y toda clase de verduras, como los pimientos del piquillo, espárragos y alcachofas de Navarra. También, hay que destacar los fantásticos quesos del Roncal e Idiazábal, elaborados con leche de oveja.

Pamplona, la capital, es mundialmente conocida por sus fiestas en honor a San Fermín, que se celebran el 7 de julio, donde todos los asistentes se visten de blanco y rojo.









TEMPRANILLO

La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica.

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.



GARNACHA

La garnacha (en francés grenache) es un tipo de uva sobre cuyo origen siempre ha habido incertidumbre. Hasta hace pocos años, se consideraba de origen española, pero estudios recientes han demostrado su existencia en Cerdeña desde hace 3200 años. Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de

parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia y en el valle de San Joaquín de California.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados. Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca. Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o *bricking*) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y alquitrán. Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut.

La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas. En España hay varios monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como Calatayud, Cariñena y el Campo de Borja, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de la Rioja con tempranillo.



CABERNET SAUVIGNON

La variedad de uva cabernet sauvignon es una de las uvas tintas más conocidas del mundo. Crece en casi todas las grandes zonas vitícolas, en un diverso espectro de climas.

La cepa aparecida en el s. XVII, es el producto del cruce entre la Cabernet Franc y la Sauvignon Blanc. La clave de su éxito es que se trata de una variedad de fácil cultivo. Por ello, se adapta a una gran variedad de suelos, climas y latitudes. De hecho, desde Francia, la uva se ha extendido por Europa y por América.

Es una variedad vigorosa, de brotación medio-tardía. Presenta un pámpano de porte medio erguido. Las bayas de una tonalidad de profunda pigmentación oscura, son pequeñas y esféricas, con un hollejo grueso que le proporcionan al vino un marcado carácter tánico. En boca dan una fuerte sensación astringente.

La variedad de uva Cabernet Sauvignon permite elaborar vinos de coloración muy intensa, muy ricos en tanino, de gran cuerpo. El vino tinto con Cabernet Sauvignon es de un tono rojo intenso. Presenta aromas frutales, florales y herbales que se vuelven más complejos con la crianza.

De hecho, los vinos elaborados con Cabernet Sauvignon, al envejecer, tanto en barrica como en botella, ganan mucho en finura, aroma y sabor. Cuando son jóvenes, son afrutados, aromáticos, se presentan como ligeramente herbáceos, de acentuado color rojo frambuesa y tonalidades violáceas. A menudo se suele mezclar en coupages con su “madre”, la Cabernet Franc, y también con la Merlot.

El estilo de la Cabernet Sauvignon está muy influenciado por la madurez de las uvas en el momento de la cosecha. Precisamente, mientras menos maduras están pueden exhibir sabores pronunciados a vegetales.

Cuando es cosechada demasiado madura, los vinos pueden tomar sabores amermelados y pueden tener aromas a grosellas negras guisadas. Esta es una de las características más distintivas del Cabernet Sauvignon.



MERLOT

Uva Merlot, es una uva tinta de origen bordelés (Burdeos), del sudoeste de Francia. Se empezó a incorporar a principios del siglo XIX. Es una cepa típica del Médoc Francés. Tras la Cabernet Sauvignon, es la segunda uva mas plantada en el mundo, como consecuencia de que se aclimatan perfectamente a la mayoría de climas templados y calientes. Especialmente relevante son las 266.000 hectáreas plantada en el

mundo, a fecha del 2015. En Francia, la uva Merlot ocupa una área vitivinícola del 14%, mientras que en Italia un 3%.

La palabra merlot proviene de Merle noir (palabra francesa), cuyo significado es mirlo. Su color es azul negruzco similar a la uva merlot. Además al ser la primera uva de temporada, el mirlo se alimenta de ella.

Hoja de color verde. Tamaño del limbo grande, además de pentagonal. Haz verde oscuro y envés ligeramente algodonoso.

El tamaño y compacidad del racimo es mediano. La baya es de tamaño pequeño y también uniforme. Forma elíptica-ancha. Color azul-negro. Piel gruesa. Pigmentación de la pulpa ninguna o muy débil.

La época de desborre es temprana y la de maduración es temprana-media, aunque hay quien la recoge antes, consiguiendo así vinos de mayor acidez y aumentando su potencial de guarda. Si se alarga su periodo de maduración se obtienen vinos jugosos, además de frutales

La mayor presencia de la uva Merlot se da en Italia y también Francia, en la región del Médoc. En España podemos encontrarla en Navarra y también en Cataluña. También en la península balcánica, en Bulgaria, Croacia, Eslovenia, Montenegro, además de Rumania.



VIÑEDOS CASTILLO DE MONJARDÍN



Rosado de Lágrima 2018

Rosado de Lágrima 2018

Descripción: Un rosado elaborado como es tradicional en Navarra por el método del sangrado, "De Lágrima". Vendimiado a la noche, obtenemos un color más ligero, rosa brillante con tonos azulados. Además, es muy fresco y largo en boca con predominio de cerezas y frambuesa en nariz.

Variedad Uva: 60 % Cabernet Sauvignon y 40 % Garnacha

Viñedos: Campanaldia (450 mtrs Altitud)

Crianza: Sin barrica **Alcohol:** 13 %

PRENSA Y PREMIOS INTERNACIONALES

Medalla Plata 2017 Bacchus España

Medalla Plata 2017 Challenge International du Vin

Medalla Oro 2016 Bacchus España

GUIA PEÑIN 2016 y 2015 - 88 PTOS

Castillo de Monjardín Rosado es un vino rosado elaborado por Bodegas Castillo de Monjardín en Villamayor de Monjardín, D.O. Navarra.

Bodegas Castillo de Monjardín está situada en la zona media de Navarra a los pies de los Pirineos, zona privilegiada para el cultivo del viñedo y muy influenciada por la cercana historia y cultura francesa que le aportan la tradición a la hora de elaborar sus vinos con variedades como la Chardonnay, Merlot o Cabernet Sauvignon.

Bodegas Castillo de Monjardín cuenta con 220 hectáreas de viñedo situadas a unos 700 metros de altitud en laderas soleadas y refrescadas por el "Cierzo", viento fuerte y frío característico de esta zona, con edades que van entre los 15 y 70 años.

Todos los vinos se elaboran con uvas procedentes de fincas propias, fermentaciones controladas y cuya crianza se realiza en roble Francés y Americano. Combinando los mejores métodos tradicionales con la innovación a través de últimas técnicas vitivinícolas. Con el objetivo de conseguir vinos de alta calidad que representen la tierra donde nacen.

Castillo de Monjardín Rosado es un vino elaborado con 60 % Cabernet Sauvignon y 40 % Garnacha de la finca La Campanalda, viñedo situado a 450 metros de altitud.

Se vendimia por la noche para recoger la uva a temperaturas más bajas y así preservar mejor todo el aroma. Una vez llega a la bodega se hace un sangrado de lágrima sin pensar, de ahí su nombre, rosado de lágrima. La fermentación es en depósitos de acero inoxidable.

Castillo de Monjardín Rosado es un vino afrutado, fresco y elegante. Un rosado que hace honor a la merecida fama que poseen los rosados de Navarra.

En boca, llena el paladar con un buen volumen y resbala untuoso con una textura glicérica equilibrada, persistente y muy golosa, que te incita a tomar una segunda copa.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **ROSADO DE LÁGRIMA**

Bodega / Denominación: **Castillo de Monjardín – D.O.Navarra**

Añada: **2018**

Uvas presentes y en % Grados: **60% Cabernet Sauvignon y 40% Garnacha**

CRIANZA EN BARRICA: **NO**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA: **SI – 24 MESES**

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: MUY LIMPIO - TRANSPARENTE

BRILLO: LUMINOSO

INTENSIDAD COLOR: INTENSO – BRILLANTE

COLOR VINO: SALMÓN – ROJO ASALMONADO

RIBETE: GLICÉRICO - TRANSPARENTE

CAPA:

LÁGRIMA: (Otras explicaciones) MUY BONITO – PRECIOSO

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO

POTENCIA: NORMAL

ELEGANCIA: INTENSO Y ELEGANTE

AROMAS: FRAMBUESA – FRESA – CEREZA – TONO VERDEJO (HERBÁCEO)

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica MUY FRUTAL

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

OTRAS EXPLICACIONES: MUY FRESCO y EQUILIBRADO (Dulzor-acidez-alcohol)

NOTA CATA OLFATIVA: 24 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: PETILLAN – AFRUTADO – Entrada aterciopelada, fácil, golosa

PASO EN BOCA: GUSTOSO – SABROSO

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL:

ACIDEZ: FRESCO - VIVO

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: LARGO – AROMAS FRUTALES CON ALGO DE ACIDEZ – Garnacha muy bien controlada con el Cabernet

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: FRESCO, de tarde de verano – MUY EQUILIBRADO

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO – Muy buen clarete, muy rico y agradable

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 85 / 100



Chardonnay 2018 "El Cerezo" 30 aniversario

Descripción: De nuestra finca "El Cerezo", elaboramos un Chardonnay Joven con las características de un clima fresco y altitud elevada. Tiene un color brillante amarillo, fresco y persistente, con notas tropicales al inicio que van tornándose cítricas al final del paso por boca.

Variedad Uva: 100 % Chardonnay

Viñedo: "El Cerezo" (Altitud 650 mtrs) 31 años. Suelo arcilloso.

Crianza: Sin barrica **Alcohol:** 13 %

Recomendación: Fantástico para tomar el aperitivo, mariscos, sushi, ensaladas, pasta.

"La viva expresión del Chardonnay"

NOTAS DE PRENSA y PREMIOS INTERNACIONALES

Mejor Vino D.O. Navarra Blanco 2019
Medalla de Oro Mundus Vini 2019
Medalla Plata Bacchus España 2018
Medalla Oro en Challenge International du Vin 2017
Medalla Plata Bacchus España 2017
Medalla Plata Mundus Vini 2017
Medalla Plata Challenge International du Vin 2016
Medalla Plata Concours Mondial de Bruxelles 2016
86 Puntos Guia Peñin 2016
Medalla Oro 2015, Bacchus España
Medalla de Plata Challenge International de Vin 2015

Chardonnay joven fresco y fino, en línea más bien delicada que rotunda, acidez muy bien conjuntada que le da un aire clásico más que de Nuevo Mundo. En boca suave seco, sabroso y muy varietal.
92 puntos Andres Proensa.

"Limpio en nariz, aromas de fruta. Buen equilibrio en boca, untuoso, frutal y con buena acidez". Los mejores blancos, Gourmets 98.

"Es la viva expresión de la variedad con un intenso y limpio aroma". Ana Arazuri.

Castillo Monjardín Chardonnay El Cerezo es un vino blanco elaborado por **Bodegas Castillo de Monjardín** en Villamayor de Monjardín, **D.O. Navarra**.

Castillo Monjardín Chardonnay El Cerezo es un vino elaborado con **Chardonnay** 100% de la finca El Cerezo, situada a 650 metros de altitud sobre suelos franco-arcillosos.

La vendimia es nocturna, una vez llega a la bodega hace una maceración pelicular en frío. Fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y no realiza la fermentación maloláctica.

Castillo Monjardín Chardonnay El Cerezo es un vino fresco, jugoso y ágil. Gran expresión de la variedad, demostrando la buena adaptación de la **Chardonnay** en esta zona.





Chardonnay Barrica Selección 2016

Descripción: De nuestra finca de "Azqueta", este Chardonnay es fermentado y criado en barricas nuevas de roble Francés durante 6 meses dotando su color amarillo con tonos dorados. Es un vino blanco con estructura y paladar largo. El aroma es complejo y elegante debido también a la crianza en botella de 12 meses, tiene notas de panadería mezcladas con aromas cítricos.

Uno de los grandes tesoros de nuestra bodega es la nave de crianza de nuestro vino blanco chardonnay fermentado en barrica. En Castillo de Monjardín nació el **primer vino blanco español fermentado en barrica**, un proceso hasta entonces más ligado a la cultura del borgoña. Es un producto de primera línea que sigue sorprendiendo a los paladares más exquisitos.

Esta nave de barricas para hacer la crianza de nuestros mejores Chardonnays tiene una capacidad de 70 barricas nuevas de roble Francés. En su interior, podemos sentir lo especial que son estos vinos, el aroma se apodera de los sentidos y, si se permanece en silencio, se puede llegar a oír el corazón de un vino elaborado de manera artesanal y mimo desde septiembre hasta julio en permanente contacto con sus lías dando una textura única al paladar. Tras su crianza en barrica, estos Chardonnays son criados para ser Reservas de 5 años, dando como resultado un vino fresco y elegante.

Variedad Uva: 100 % Chardonnay

Viñedo: " Azqueta " (Altitud 650 mtrs)

Crianza: 6 meses barrica **Alcohol:** 13,5 %

Recomendación: Verduras, pescados a la brasa o al horno, comidas y cenas especiales.

NOTAS DE PRENSA y PREMIOS INTERNACIONALES

Medalla Oro 2018, Challenge International du Vin Francia

Medalla Plata 2018, Mundus Vini Alemania

Medalla Plata 2018, Bacchus España

Medalla Oro 2016, Challenge International du Vin Francia

Medalla Oro 2015, Mundus Vini Alemania

Medalla Plata 2015. Les Citadelles

GUIA PENIN 2019 91 PTOS; 2018 92 PTOS; en 2017 91 PTOS; y en 2016 93 PTOS

«Complejidad aromática, seco de buen equilibrio, viva acidez que le da frescor, sedoso". Guía de los mejores Vinos. Restauradores.

"Un color amarillo dorado de la pista de su crianza, así como los complejos aromas de su buqué. En boca resulta suave y amplio, de una gran elegancia. Bartolomé Sánchez.

Vino excelente según La Guía Todovino, "un blanco que consigue extraer lo mejor de la variedad con potencia aromática, sutileza, complejidad, franqueza, y autenticidad".



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **CHARDONNAY BARRICA SELECCIÓN**

Bodega / Denominación: **Castillo de Monjardín – D.O.Navarra**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **100% Chardonnay / 13,5%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **6 Meses**

CRIANZA EN BOTELLA: **SI – 12 Meses**

Duración:

Tipo de bodega: **Francesa**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **CLARO**

COLOR VINO: **PAJIZO**

RIBETE: **TRANSPARENTE**

CAPA:

LÁGRIMA: **CUERPO Y VOLUMEN – GRUESAS – Más que gruesas, densas**

NOTA CATA VISUAL: 7 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **MEDIA**

POTENCIA: **POCA**

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **MINERAL**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **MADERA**

NOTA CATA OLFATIVA: 20 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE – AFRUTADO – UNTUOSO**

PASO EN BOCA: **ACIDO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **SUAVES**

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL**

ACIDEZ: **UNTUOSO**

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: **LARGO - PERSISTENCIA**

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **VINO BUENO Y EQUILIBRADO**

NOTA CATA GUSTATIVA: 48 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO - DISCRETO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 75 / 100



Castillo de Monjardín Crianza 2015

Castillo de Monjardín Crianza es un vino tinto elaborado por Bodegas Castillo de Monjardín en Villamayor de Monjardín, D.O. Navarra.

Castillo de Monjardín Crianza es un vino elaborado con Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, del viñedo Los Carasoles, finca situada a 475 metros de altitud de 30 años de edad. Vinificación tradicional con 12 meses de crianza en bodega y mínimo de 12 meses en botella

Castillo de Monjardín Crianza es un vino equilibrado, lineal y elegante. El reposo en botella afina los taninos y realza su estructura.

Nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon y Merlot con la tipicidad aromática y frutal del Tempranillo. Criado 12 meses en bodega y 6 meses en botella.

Notas especiadas, cuero y eucalipto, fruta madura.

ORIGEN es nuestra Selección

Algunas regiones vinícolas tienen que soportar el peso de su propia fama. Éste es el caso de los vinos blancos y tintos navarros, que durante algún tiempo se encontraron subyugados al prestigio y a la demanda de los rosados de esta comarca elaborados con la maltratada y hoy noble Garnacha Tinta. Pero el panorama vitivinícola cambió en la década de los ochenta con la renovación del viñedo y la entrada de nuevas variedades, y algunos blancos y tintos navarros figuran hoy en día entre los mejores de España.

Vino tinto Barrica. 12 meses en barrica de roble francés.

Variedad: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo**

Zona de elaboración: **D.O. Navarra**

Bodega: **Bodegas Castillo de Monjardín**

Capacidad: **75 cl.**

Alcohol: **14%**

Tinto Crianza Monjardín: mejor Crianza de Navarra según D.O. Navarra

En fechas recientes se celebró en la Sede del Consejo Regulador de Denominación de Origen Navarra en Olite, la selección de los mejores Vinos de Navarra.

Numerosos enólogos y expertos cataron a ciegas los vinos pertenecientes a la D.O. Navarra en busca de las mejores añadas.

Nuestro Vino Tinto Crianza fue seleccionado como el mejor Crianza de Navarra, la mayor distinción de la Denominación de Origen Navarra.

PLATA 2017. MUNDUS VINI

PLATA 2017. BACCHUS ESPAÑA

PLATA 2016. CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **TINTO CRIANZA**

Bodega / Denominación: **Castillo de Monjardín – D.O.Navarra**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot / 14%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **12 Meses**

CRIANZA EN BOTELLA: **SI – 12 Meses**

Duración:

Tipo de bodega: **Francesa / Americana**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO

BRILLO: LUMINOSO - BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: TEJA – PICOTA MADURA

RIBETE: GRANATE – TEJA

CAPA: MEDIO CUBIERTO

LÁGRIMA: NUMEROSAS – FINAS

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO – INTENSO

POTENCIA: MUCHA

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruta roja madura**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Brioche**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Animal – Cuadra – Vainilla – Madera**

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – POTENTE ALCOHOL – AFRUTADO

PASO EN BOCA: AMARGO - CARNOSO

FINAL EN BOCA:

TANINOS: VERDES

PRESENCIA ALCOHOL: MUCHA

ACIDEZ: VERDE

VÍA RETRONASAL AROMAS. Frutas maduras, pero el alcohol está mucho más presente. Los taninos al final hace que quede un poco áspero.

POSTGUSTO: LARGO

CALIDAD DE LOS SABORES: Desequilibrio hacia el alcohol

INTENSIDAD DE LOS SABORES: Pequeño desequilibrio alcohólico, quizás por temperatura alta.

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

NOTA CATA GUSTATIVA: 40 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO. Vino agradable en Vista y Nariz, pero en Boca es un poco agresivo.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 72,5 / 100



Deyo Merlot de Autor 2015

Descripción: Nuestra finca Deyo nombrada en honor al antiguo Castillo de Deyo, produce un Merlot estilo Bordeaux extraordinario y muy bien valorado. Seleccionamos unas 20 barricas de roble Francés nuevas, donde realiza la fermentación maloláctica y crianza durante 14 meses.

Tiene un color rojo rubí intenso con mucha capa. Es redondo y estructurado, elegante, notas de torrefactos y frutas negras.

Variedad Uva: 100 % Merlot

Viñedo: " Deyo " (30 años a 525 mtrs)

Crianza: 14 meses barrica **Alcohol:** 14 %

Recomendación: Alta gastronomía, es un vino potente para disfrutar solo, carnes rojas y caza, guisos con salsas especiadas.

NOTA DE CATA

Tiene un color rojo rubí intenso con mucha capa. Es redondo y estructurado, elegante, notas de torrefactos y frutas negras. Este vino de Navarra ofrece una nariz marcada por una expresión de fruta sincera y madera elegante. Muy agradable en boca con fondo de frutos negros. Final largo. Excelente.

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Seleccionamos unas 20 barricas de roble Francés nuevas donde realiza la fermentación maloláctica y crianza durante 14 meses.

- Mejores Tintos con Madera D.O. Navarra 2018 -

NOTAS DE PRENSA Y PREMIOS INTERNACIONALES

10 Mejores Tintos con madera 2018 Denominación de Origen Navarra Medalla de Oro 2018, Concurso Mundial de Bruselas. Wine Entusiast: Monjardin Deyo, 94 points, possibly the best Merlot in Spain.

89 Puntos en la guía Peñin 2019 y 2018; 90 Puntos en 2017; y 91 Puntos en 2016

Medalla de plata 2016, Bacchus España

Medalla de Plata 2015, Concurso Mundial de Bruselas

"Este vino de Navarra ofrece una nariz marcada por una expresión de fruta sincera y madera elegante.

Muy agradable en boca con fondo de frutos negros. Final largo. Excelente. **** La Revue du vin - France"

"Exponente de la mejor cara del tinto de Navarra...Fuerza y elegancia en boca". 91 puntos. Andres Proensa.

Nuestra finca Deyo produce un Merlot estilo Bordeaux muy reconocido.

Crianza en barricas de roble Francés durante 14 meses.

Elegantes notas de chocolates y fruta madura.

"Exponente de la mejor cara del tinto de Navarra"



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **TINTO VINO DE AUTOR “DEYO”**
Bodega / Denominación: **Castillo de Monjardín – D.O.Navarra**
Añada: **2015**
Uvas presentes y en % Grados: **100% Merlot / 14%**
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN: **15 Meses**
CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:
Tipo de bodega: **FRANCESA**
Tipo de tostado: **LIGERO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: LIMPIO
BRILLO: BRILLO INTENSO
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: PICOTA MADURA – CEREZA NEGRA
RIBETE: CEREZA GRANATE
CAPA: MEDIO CUBIERTO
LÁGRIMA: NUMEROSAS Y FINAS / VINO EXPRESIVO CON LUMINOSIDAD E INTENSIDAD

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA SIN AGRESIVIDAD. ELEGANCIA. COMPLEJIDAD

INTENSIDAD: AROMÁTICO - INTENSO
POTENCIA: NORMAL
ELEGANCIA: CALIDAD – MUY BUENA – ELEGANCIA CON CLASE – Ligera presencia alcohólica
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Frutas rojas y negras. Moras. En serie frutal: Grosella negra. Un poco de chocolate
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 28 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: FRANQUEZA – AFRUTADO – BALSÁMICO – Ligera potencia alcohólica
PASO EN BOCA: Con carácter. Acidez equilibrada. Untuoso. Con personalidad. Redondo. Glicérico
FINAL EN BOCA.
TANINOS: MADUROS – SUAVES – PULIDOS – Al final ligero toque astringente.
PRESENCIA ALCOHOL: MUCHA
ACIDEZ: GENEROSO – UNTUOSO
VÍA RETRONASAL AROMAS. FRUTA NEGRA DEL BOSQUE
POSTGUSTO: LARGO / PERSISTENCIA
CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA / FALTANDO BOTELLA
INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA - CALIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Vino muy bueno, intenso, con personalidad. Fruta madura y sobre todo redondo en boca. Vino equilibrado, que necesita más botella para mejorar estructura, complejidad, frescor y potencia equilibrada. Fácil de beber. Muy buen vino con elaboración mimada. Uva de guarda.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 88 / 100



Chardonnay Brut Nature

100% Chardonnay

La zona de Monjardín es una zona límite en el cultivo del viñedo por su clima frío y elevada altitud. El resultado son vinos blancos de mucha caldiad, con extraordinaria acidez, fundamental para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Nuestros Brut Nature son vinos frescos, aromas cítricos con notas florales, equilibrados al paladar con brubuja fina y buena intensidad. Viñedo Azqueta. Es un viñedo que se encuentra en el Valle de Monjardín, plantado en 1995 a una altitud de 650 mt. Vendimiado a principios de septiembre cuando su madurez para espumosos es óptima.

Elaboración y crianza: Método tradicional champenoise realizando la segunda fermentación en botella y su posterior crianza en botella durante 24 meses.

Vinos Espumosos

El espumoso es un vino con un contenido de dióxido de carbono natural (gas) entre 3 y 5 atmósferas de presión.

Este producto engloba tres grandes métodos de elaboración. El más reconocido de todos es el método tradicional o champenoise, caracterizado por realizar a un vino base una segunda fermentación en botella (se obtendrá el gas y un poco más de alcohol) y el consecuente envejecimiento. Aquí encontramos los más célebres espumosos del planeta como el Champagne o el Cava.

El método granvas se distingue por realizar la segunda fermentación en grandes depósitos de una manera más industrial. Por último en el método transfer la primera fermentación se hará en botella y la segunda en grandes depósitos. Las variedades de uva utilizadas para producir estos vinos podrán ser blancas o tintas dando lugar a espumosos donde el vino base será blanco, espumosos donde el vino base será rosado y en casos muy concretos espumosos donde el vino base será tinto.

Degustación

Brut Nature de calidad, fresco y elegante para acompañar una comida desde el principio a fin. Ideal para acompañar aperitivos, moluscos y marisco, además de paellas.

NOTAS DE PRENSA Y PREMIOS INTERNACIONALES

Medalla de Plata 2019 Mundus Vini Alemania



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **Chardonnay Brut Nature**

Bodega / Denominación: **Castillo de Monjardín – D.O.Navarra**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **100% Chardonnay / 14%**

CRIANZA EN BARRICA: **NO**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA: **SI – 2ª Fermentación. Posterior crianza 24 a 36 meses**

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: LIMPIO

BRILLO: LUMINOSO

INTENSIDAD COLOR: SOSTENIDO

COLOR VINO: PAJIZO – DORADO – BRILLANTE - LIMÓN

RIBETE:

CAPA:

LÁGRIMA: BURBUJA FINA Y CONTÍNUA

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: ABIERTO

POTENCIA: NORMAL - MUCHA

ELEGANCIA: FINURA

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica PIÑA - PLÁTANO

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica MANTEQUILLA – BRIOCH - BOLLERÍA

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica NO TIENE

NOTA CATA OLFATIVA: 27 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: ELEGANTE – AFRUTADO – SUAVE / Burbuja fina y elegante liberando todos los matices

PASO EN BOCA: FINO / Paso en boca elegante y fino

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: FRESCO

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: LARGO / PERSISTENCIA

CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENTES CON EQUILIBRIO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – CALIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO. Sorprende la finura de la burbuja. Eso permite percibir todos los matices y sabores, enunciados en la catas Olfativas y Gustativas. Presencia de Brioche, Mantequilla, con unos toques amargos al final.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 87,50 / 100

MENU KASKAZURI



Cena

- *Espárragos blancos con champiñones guisados*
- *Alcachofas con queso parmesano y aceite de lima*
- *Lomo de rodaballo con refrito de ajo*
- *Risotto de hongos de Jaizkibel con foiegras*
- *Cordero en su jugo con chips de boniato*

Postre

- *Pannacota de albahaca con helado de café*

FOTOS DE LA REUNIÓN



El presidente del Tanino, José María Benavente, cierra la Reunión de Ciclo, agradeciendo la presencia de Sonia Olano y la Conferencia que nos ha ofrecido, con la exposición de la Bodega, la elaboración de los vinos, la zona vitivinícola, destacando las variedades de uvas como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, y los vinos y espumoso que ha aportado a la Cata.

Agradece igualmente la atención de los cofrades e invitados que han prestado a la Conferencia, y a Antton del Kaskazuri, por habernos hecho pasar una gran velada en el Salón comedor de la planta baja de su restaurante con una cena armonizada a los vinos catados. Al personal de atención a las mesas y al equipo de cocina por el menú variado que ha estado en su punto.

Se ha hecho entrega de un listado con los Vinos de Castillo de Monjardín con los precios de Bodega, a todos los asistentes, cofrades e invitados.



Donostia, 28 de marzo de 2019.