



MONTE ANAYA CRIANZA RIOJA ALAVESA 2021

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

Viñedo

Tempranillo, Garnacha y Graciano de nuestros viñedos en Laguardia. Viñas tradicionales podadas en vaso en la zona de Rioja Alavesa.

Cultivo en secano con rendimientos controlados que nos dan concentración y elegancia.

Características de la añada

Añada equilibrada. Primavera templada, verano cálido y vendimia nocturna con buen estado sanitario.

Vendimia

Selección manual de racimos en campo, retirando uvas dañadas o sobremaduradas. Buscamos expresar la tipicidad de Rioja Alavesa.

Despalillado y fermentación con maceración prefermentativa. Estado sanitario perfecto.

Vinificación

Crianza de 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano. Vino de guarda.

11,000 botellas de producción.

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 15 %

Azúcar residual: 0,8 g/l

TA (total acidez): 4,6 g/l

pH: 3,78

Nota de cata

Vino tinto que expresa la tradición de Rioja Alavesa, criado en barricas de roble francés y americano que le aportan complejidad. Color rojo cereza intenso con reflejos rubí. En nariz, aromas de frutas rojas maduras como cerezas y ciruelas, con notas de vainilla y canela. En boca es equilibrado y elegante, con taninos suaves. Final largo y persistente con notas de fruta madura y madera tostada.

Maridaje

Carnes rojas como cordero al horno, entrecot, ribeye, rabo de toro, estofados y guisos tradicionales.



MONTE ANAYA CRIANZA RIOJA ALAVESA 2021

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Made from Tempranillo, Garnacha, and Graciano grapes sourced from our vineyards in Laguardia.

Traditional bush-trained vines located in the Rioja Alavesa area.

Dry-farmed with controlled yields to achieve concentration and elegance.

Vintage Characteristics

A balanced vintage. Mild spring, hot summer, and night harvesting ensured grapes in excellent sanitary condition.

Harvest

Manual selection of grape clusters in the vineyard, removing damaged or overripe fruit.

The aim is to express the typicity of Rioja Alavesa.

Destemming and fermentation with pre-fermentative maceration. Perfect grape health.

Vinification

Aged for 14 months in 225-liter French and American oak barrels.

A wine suitable for aging.

Production: 11,000 bottles

Technical Data

Alcohol by volume: 15%

Residual sugar: 0.8 g/L

Total acidity: 4.6 g/L

pH: 3.78

Tasting Notes

A red wine that expresses the tradition of Rioja Alavesa, aged in French and American oak barrels that add complexity.

Deep cherry-red color with ruby highlights.

On the nose, aromas of ripe red fruits such as cherries and plums, with notes of vanilla and cinnamon.

On the palate, balanced and elegant, with smooth tannins. Long, persistent finish with notes of ripe fruit and toasted oak.

Pairing

Red meats such as roast lamb, entrecôte, ribeye, oxtail, stews, and traditional casseroles.



阿那亚酒庄陈酿2021红葡萄酒

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

葡萄园

丹魄 (Tempranillo)、歌海娜 (Garnacha) 和格拉西亚诺 (Graciano) 葡萄来自拉瓜迪亚 (Laguardia) 的古老葡萄园，是里奥哈阿拉维萨 (Rioja Alavesa) 产区采用传统杯状修剪的葡萄藤。采用旱作栽培，产量受控，成就了葡萄酒的浓郁度与优雅感。

年份特征

年份表现均衡。春季温和，夏季炎热，夜间采收，葡萄健康状况良好。

采收

在葡萄园中人工精选葡萄串，剔除受损或过熟的葡萄。旨在充分展现里奥哈阿拉维萨产区的典型风格特征。去梗发酵，配合发酵前浸渍，葡萄健康状态极佳。

酿造工艺

在 225 升法国及美国橡木桶中陈酿 14 个月，具有良好的陈年潜力。

产量：11,000 瓶

技术参数

酒精度：15%

残糖量：0.8 g/l

总酸度：4.6g/l

ph指数：3.78

品鉴笔记

这是一款体现里奥哈阿拉维萨传统风格的红葡萄酒，在法国与美国橡木桶中陈酿，赋予酒款更高的复杂度。

酒色呈深邃的樱桃红色，带有红宝石光泽。

香气中展现成熟的红色水果风味（如樱桃与李子），并伴随香草与肉桂的橡木香调。

口感均衡优雅，单宁柔顺。余味悠长，带有成熟果香与烘烤橡木风味。

餐酒搭配

适合搭配烤羔羊肉、牛肋排、牛尾等红肉，以及传统炖菜与砂锅料理。