



Bodegas Prado de Olmedo

un vino, un poema

Monasterio de San Miguel Tinto Roble.

Druiven: Tinta Fina del Pais.

Kleur: Intens kesorenrood met paarse tinten

Smaak: Aroma's van rood fruit met getoaste fond en zoethout.

*Smaakvolle en evenwichtig in de mond met fluweelachtige
afdronk en een lichte toets van nobel hout.*

Rijping: Zes maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten.





Bodegas Prado de Olmedo

un vino, un poema

Monasterio de San Miguel Crianza.

Druiven: Tinta Fina del Pais van de oude wijngaard.

Kleur: Intens kesrenrood, zuiver en briljant. Paars-violette ondertoon.

Smaak: Gemiddeld hoge intensiteit. Gevarieerde aroma's van zoethout,

vanille en kaneel. Vlezig en goed gestructureerd.

Een lichte toets van nobel hout.

Droge eerste indruk, rond in de mond, smaakvol met aangename tanines

Lange afdronk.

Rijping: Veertien maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten.

Twaalf maanden rust op de fles.

Serveertemperatuur: Tussen 15 en 17°





Bodegas Prado de Olmedo

un vino, un poema

Monasterio de San Miguel Reserva.

Druiven: Tinta Fina del Pais van de oude wijngaard.

Kleur: Zuiver en Brilliant. Purper met robijnrode ondertoon.

Smaak: Hoge intensiteit van vers fruit. Vlezig en goed gestructureerd.

Een fond van nobel hout.

Droge eerste indruk, rond in de mond. Zeer goed onderbouwde tanines

Lange en intense afdronk.

Rijping: Vierentwintig maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten.

Vierentwintig maanden rust op de fles.

Serveertemperatuur: Tussen 15 en 17°





Bodegas Prado de Olmedo

un vino, un poema

Monasterio de San Miguel Selección.

Druiven: Tinta Fina del País van de tachtig jaar oude wijngaard.

Kleur: Zuiver en Brilliant. Granaatappel purper met robijnrode ondertoon.

Smaak: Hoge intensiteit van rood gekonfijt fruit en rijp zwart fruit.

Complexe neus. Goed gestructureerd in de mond.

Een fond van nobel hout.

Droge eerste indruk, rond in de mond. Zeer goed onderbouwde tanines

Lange en intense afdronk.

Rijping: Vierentwintig maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten.

Zesendertig maanden rust op de fles.

Serveertemperatuur: Tussen 15 en 17°

