



## Les Ménades



<i>Denominacion de Origen</i>	<i>Surmaturados</i>
<i>Variiedad</i>	<i>100% Roussanne (Uvas de 50 años)</i>
<i>Alcohol.</i>	<i>13.5°</i>
<i>Guarda</i>	<i>14 meses en barricas de roble francés con tostado medio</i>

### *Notas del Enologo*

*Vestido de oro pálido, reflejos cristalinos, se abre deliciosamente a un dulce sucosité y olores frescos, melocotón, pera. La postura en boca sutilmente está suave, tónica, viva, arbolada y cítrica. Amplia y de raza, esta cosecha se distingue por la finura de sus aromas exóticos (mango, piña, guayaba). Un equilibrio raro e intenso entra sucosité y acidez hacen ménades un vino de excepción.*

*Potencial de guarda : Tomar desde ahora hasta 2020  
2008 un vino de referencia que, por su estructura y su typicité se révèle desde ahora y sabrá confirmarse en el curso del tiempo.*