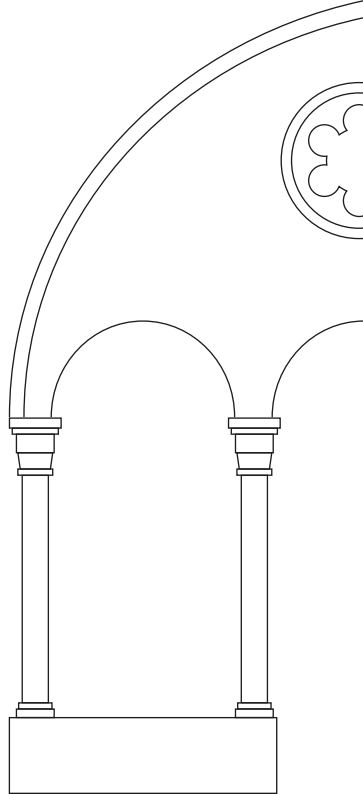


converso

MONASTERIO
santa María DE VA BUENA



CASTILLA TERMAL
HOTELES



Nota de Cata



VISTA: Vino bien cubierto con tonos azulados que denotan su juventud y reflejos granates de su paso por madera.



EN NARIZ: Amplio y goloso, buena fruta negra típica de la variedad, madera bien ensamblada, sensaciones vainilla, lácteos y cuero.



EN BOCA: Vino largo de paso amable, donde nuevamente notamos las sensaciones lácteas y de fruta madura.

IDEAL PARA: Embutidos, pastas, arroces, platos de cuchara, pescados no muy elaborados y carnes a la parrilla o al horno.

Galardones

Premio **Zarcillo de Plata** en la XVII Edición de los Premios Zarcillo.

Premio **Bacchus de Oro** en el XVIII Certamen Internacional de Vinos Bacchus.

VINO CONVERSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD 100 % TEMPRANILLO CRIANZA

Bajo los muros del Monasterio de Santa María de Valbuena, siglo XII, ubicado en pleno corazón de la Ribera del Duero en Valladolid, se encontraban los monjes de la Orden Cisterciense, considerados precursores de los vinos de la Ribera del Duero. Eran ayudados en algunas de sus labores agrícolas por los “**Conversos**”, personal no religioso que trabajaba a cambio de comida y cobijo.

En honor a ellos, recogemos su testigo, elaborando con las mismas uvas de los viñedos del monasterio nuestro vino Converso. Un vino criado en barrica de roble francés y americano durante 12 meses y elaborado con las mejores uvas, seleccionando las zonas del viñedo más altas, y evitando las más húmedas cercanas al río Duero. La **añada 2017** de Converso tiene una producción limitada de 8.000 botellas.

CONVERSO