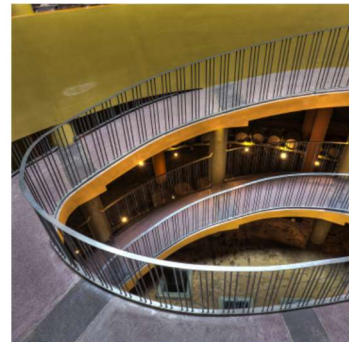




# Bodegas Monje

Tasting Room



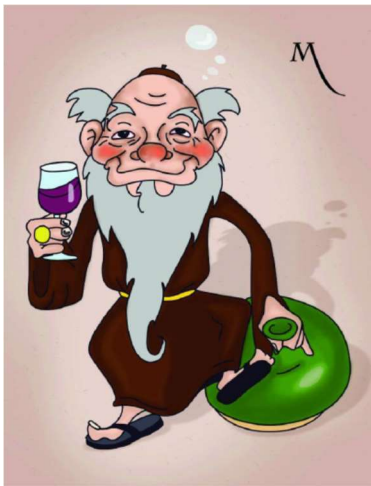


Está usted en este momento en pleno campo, sobre las inclinadas laderas de La Hollera, donde cultivamos nuestros viñedos sobre un suelo pedregoso pero muy rico; fruto del volcán y del paso del tiempo.

Nuestros vinos responden a las variedades de uvas canarias y al lugar donde crecen; son la muestra de la tierra y el clima donde nacen: Listán Negro, Listán Blanco, Tintilla, Negramoll, Vijariego Negro, Marmajuelo, Bastardo Negro, ... todas ellas desconocidas de la filoxera.

Deseamos que disfrute en nuestra bodega de una experiencia única, un recorrido de los sentidos por la tradición vitivinícola canaria a través de su memoria, su paisaje, su cocina y su cultura.

¡Buen apetito!



***El Páter***

@bodegasmonje



## visitas

### **Visita + degustación A**

Degustación de 1 copa de vino joven acompañada de un aperitivo

**14 €**

### **Visita + degustación B**

Degustación de 2 copas de vino joven acompañadas de dos aperitivos

**18 €**

### **Visita + degustación C**

Degustación de 3 copas de vino (dos de ellos jóvenes + uno dulce o barrica) acompañadas de tres aperitivos

**22 €**

### **Visita + degustación 4 x 4**

Una copa de **dragoblanco** (blanco joven) acompañada de un queso blanco fresco de cabra de Tenerife

Una copa de tinto **hollera** (tinto maceración carbónica) con queso de cabra ahumado de La Palma

Una copa de tinto **monje tradicional** (tinto joven) con queso de cabra semicurado de Fuerteventura

Una copa de **listán negro** (tinto barrica) acompañada de un queso curado de cabra-oveja de Gran Canaria

**35 €**

### **Solo visita guiada a la bodega 10 €**

## catas

### **Cata 3, 5, 8**

Elige entre nuestros vinos cuántos tipos deseas probar para conocer el estilo y la filosofía de la elaboración de la familia Monje

Cata de tres vinos **16 €**

Cata de cinco vinos **21 €**

Cata de ocho vinos **31 €**

*Tenemos a su disposición la declaración de alérgenos según R(UE) 1169/2011*

*Solicítela al personal*

*Igic incluido*





## blancos jóvenes

### DRAGOBLANCO SECO 2024

100% listán blanco

*Blanco joven*

*Divertido, delicado, aromático, seco*

3,50 € copa

9,65 € pvp en tienda

18,00 € botella degustación en tienda



### DRAGOBLANCO AFRUTADO 2024

100% listán blanco

*Blanco joven*

*Semiseco con aromas afrutados y agradable dulzor*

3,50 € copa

11,50 € pvp en tienda

19,00 € botella degustación en tienda



## rosados jóvenes

### BIBIANA 2023

100% listán negro

*Rosado joven*

*Bonito color, frutal, fresco*

3,50 € copa

9,65 € pvp en tienda

18,00 € botella degustación en tienda



### BIBIANA AFRUTADO 2024

100% listán negro

*Rosado joven*

*Color grosella intenso, delicadas notas tánicas con frutas frescas*

3,50 € copa

11,50 € pvp en tienda

19,00 € botella degustación en tienda



*Igic incluido*





## tintos jóvenes

### MONJE TRADICIONAL 2023

85% listán negro, 10% listán blanco, 5% negramoll



*Tinto Joven clásico*

*Característico tinto tradicional, expresa el suelo volcánico y las variedades autóctonas*

3,50 € copa

9,25 € pvp en tienda

18,00 € botella degustación en tienda

### HOLLERA 2024

100% listán negro



*Tinto Joven - Maceración Carbónica*

*Muy rico, frutal, sabroso y armónico*

3,50 € copa

9,65 € pvp en tienda

18,00 € botella degustación en tienda

### TINTOMONJE 2023

90% listán negro, 5% listán blanco y 5% negramoll



*Tinto Joven*

*50% Tinto Tradicional + 50% Maceración carbónica*

*Particular, suave y sabroso*

3,50 € copa

9,45 € pvp en tienda

18,00 € botella degustación en tienda

## tintos con barrica

### LISTÁN NEGRO 2023

100% listán negro



*Criado en barrica americana durante seis meses*

*Noble, cuerpo medio, fiel a la variedad*

4,50 € copa

15,95 € pvp en tienda

22,00 € botella degustación en tienda

*Igic incluido*





dulces



### VINO PADRE MIGUEL MONJE 2023

100% listán negro

*Tinto dulce. Aromas de frutas confitadas, higos pasados... Dulce sin cansar*

4,50 € copa

16,00 € pvp en tienda

22,00 € botella degustación en tienda



### MOSCATEL 2024

100% moscatel

*Blanco dulce. Perfume, delicadísimas notas de jazmín...*

4,50 € copa

16,00 € pvp en tienda

22,00 € botella degustación en tienda

premium



### EVENTO 2021

100% listán blanco

Serie única de 400 botellas

*Fermentado en barrica americana nueva.  
Muy seco y con cuerpo, complejo y personal.*

9,00 € copa

44,50 € pvp en tienda

48,00 € botella degustación en tienda



### TINTILLA 2023

90% tintilla, 10% listán negro

*Criado en barrica de roble francés durante ocho meses  
Seco, potente, muy personal, con cuerpo*

8,50 € copa

40,00 € pvp en tienda

44,00 € botella degustación en tienda

*Igic incluido*





## NEGRAMOLL & LISTÁN NEGRO 2022 (VINO DE PARCELA)

50% negramoll y 50% listán negro  
Serie única de 800 botellas

*Criado en la parcela de la Hollera, ha sido madurado en barricas de roble francés  
Elegante con sutiles aromas a la variedad, suave, elegante  
y personal*

8,00 € copa  
38,50 € pvp en tienda  
43,00 € botella 75 cl



## BASTARDO NEGRO 2020 (AGOTADO)

100% bastardo negro  
Serie única 535 botellas

*Veinte años atrás era una desconocida entre nuestras viñas, la  
llamábamos "Tinta Monje" pero luego al observar su interior resultó  
ser "Bastardo Negro". Hoy la cultivamos a 670 metros de altitud.*

11,00 € copa  
52,50 € pvp en tienda  
55,00 € botella degustación en tienda



## VIJARIEGO NEGRO 2017

100% vijariego negro  
Serie única 978 botellas

*Cultivada a 600 metros sobre el nivel del mar en la parcela  
"mentiroso"; nombre que hace honor a un antiguo viticultor. Esta  
variedad de uva ha encontrado sobre los suelos volcánicos y el clima  
de la Hollera, un perfecto hábitat para expresar toda su personalidad.*

9,00 € copa  
46,50 € pvp en tienda  
49,00 € botella degustación en tienda



## BRUT ROSÉ MILLÉSIME 2015

100% negramoll  
Serie única 490 botellas

*Fermentación en botella - Método tradicional  
Rosa salmón. Finas burbujas y aromas frescos y delicados, tiene estructura y acidez  
equilibrada con final amable. Una buena opción que combina cualquier plato.*

6,00 € copa  
32,50 € pvp en tienda  
35,00 € botella degustación en tienda

**Espumoso**

*Igic incluido*



# M



## MONJE PETNAT 2024

100% Moscatel de Alejandría  
Serie única de 390 botellas  
Parcela Aralla

*Método ancestral - Espumoso natural*

*Pálido con ligera y fina burbuja, aromas a flor de saúco, muy personal, es seco, fresco y sencillo, muy agradable, ideal para tomar con aperitivos*

6,00 € copa

32,50 € pvp en tienda

35,00 € botella degustación en tienda



## Vino submarino

### MONJE TRADICIONAL 2022 (AGOTADO)

*Descubre y disfruta nuestros novedosos vinos submarinos criados en las profundidades del Océano; será una experiencia única*

12,00 € copa submarino

18,00 € copa submarino + testigo

39,00 € solo botella submarino pvp en tienda

49,00 € pack 2 botellas (submarino + testigo) pvp en tienda



## Cerveza artesanal

*enoloca es una APA (American Pale Ale) pálida y delicada con una intensidad que la hace balanceada y agradable. Su aroma se caracteriza por un ligero olor a frutos tropicales y de color ambarino. Nuestra APA es una cerveza especial y sofisticada*

2,90 € caña

7,95 € pvp en tienda

9,00 € botella degustación en tienda

7,00 € pinta 500ml



*La Brown Monje (American Pale Ale) es oscura y envolvente, con un carácter que combina intensidad y suavidad a partes iguales. Su espuma cremosa y su color casi negro anticipan un viaje de aromas a café, caramelo y cacao que invitan a disfrutarla sin prisas. En boca es equilibrada, con cuerpo medio y un amargor moderado que realza sus notas de toffee, pan tostado y frutos secos. Una cerveza artesana pensada para acompañar momentos de calma, conversaciones profundas o comidas con sabor intenso.*

2,90 € caña

7,95 € pvp en tienda

9,00 € botella degustación en tienda

7,00 € pinta 500ml



*Igic incluido*



## Monje de Autor reserva - Néstor Martín 2012

listán negro, bastardo negro y vijariego negro

*Monje de Autor, en su VI edición, rinde homenaje al canario NÉSTOR MARTÍN-FERNÁNDEZ DE LA TORRE (1887-1938) pintor simbolista y modernista de genialidad poética.*

*El Museo Néstor con la obra "Sátiro del Valle de Hespérides" hace posible esta etiqueta*



15,00 € copa

69,00 € pvp en tienda

75,00 € botella degustación en tienda

169,00 € mágnium pvp en tienda

## Monje de Autor reserva - Óscar Domínguez 2000

listán negro, listán blanco, negramoll

*Está elaborado con las variedades tradicionales Listán Negro, Negramoll y Listán Blanco, criado 18 meses en barrica de roble para conseguir de él su mejor interpretación. Monje de Autor rinde homenaje a ÓSCAR DOMÍNGUEZ, nuestro surrealista divino*



40,00 € copa

250,00 € pvp en tienda

## Monje de Autor reserva - Alfredo Kraus 1998

listán negro, listán blanco, negramoll

*Tras 18 meses madurando en barricas de roble americano y francés y elaborado con las variedades tradicionales Listán Negro, Negramoll y Listán Blanco, hemos conseguido que este Reserva exprese todo el sabor de nuestro terruño con su máxima elegancia. En esta ocasión el tenor ALFREDO KRAUS es el protagonista*



75,00 € copa

450,00 € pvp en tienda

*Igic incluido*





## Monje de Autor reserva - César Manrique 1995

listán negro, listán blanco, negramoll



*De nuestro viñedo en El Sauzal seleccionamos unos 6.500 kg de uvas Listán Negro, Negramoll y Listán Blanco para elaborar este tinto RESERVA con una crianza en barrica de 18 meses. Con él rendimos homenaje a CÉSAR MANRIQUE, gran artista Canario y amante de nuestra tierra, cuya Fundación hizo posible el diseño de la etiqueta*

80,00 € copa

490,00 € pvp en tienda

## Monje de Autor crianza - Pedro González 1994

listán negro, listán blanco, negramoll



*Es un vino nacido y criado con la misma sabiduría y paciencia artesanal con la que se crean las grandes obras de arte.*

*Elaborado con pequeños racimos de nuestras viejas cepas tradicionales fue criado durante 12 meses en barricas de roble. El reconocido y apreciado pintor canario PEDRO GONZÁLEZ, presta su paleta y su firma para vestir con su arte esta serie única*

85,00 € copa

525,00 € pvp en tienda

## Monje de Autor crianza - Martín Chirino 1993

listán negro, listán blanco, negramoll



*Fue el primer Crianza con Denominación de Origen que se elaboró en Canarias. Con él comenzamos la serie y homenajeamos al gran Autor Canario: MARTÍN CHIRINO, escultor universal que para esta ocasión nos brinda el vestido de esta obra de la cual solo quedan algunas botellas*

98,00 € copa

590,00 € pvp en tienda

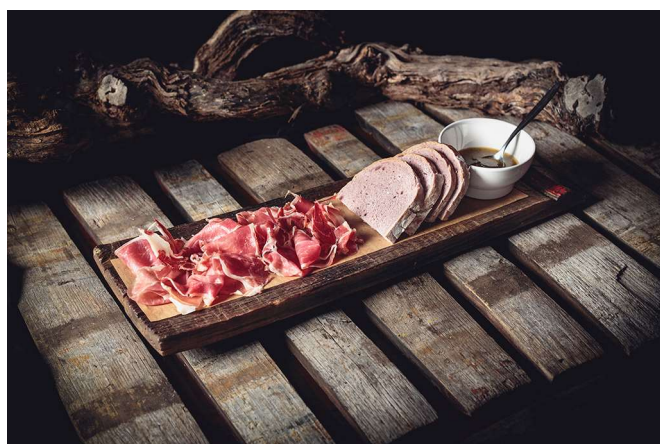


## carta

### para picar

Frutos Secos	3,00 €
Almogrote de la Casa	3,50 €
Cosas de untar	5,50 €
Tabla de quesos	18,50 €
Media tabla de quesos	12,75 €
Embutido ibérico	18,50 €
Media embutido ibérico	12,50 €
Cesta de pan tostado	2,00 €
Bizcochón de vino	2,50 €
Bombones de vinagre	1,50 €/u

*Tenemos a su disposición la declaración de alérgenos según R(UE) 1169/2011  
Solicítela al personal*



*Igic incluido*

