

Monopole®

2013

- Bronze medal. International Wine Challenge
- 90 puntos. Wine Spectator

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Se elabora desde 1915

Nombre del Vino: MONOPOLE
Tipo de Vino: Blanco
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2013
Calificación DOCa Cosecha: Buena
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

Tipo de botella: Rhin
Cajas y botellas: C/6 botellas de 75cl
C/12 botellas de 37,5cl
C/24 botellas de 18,7cl

Grado alcohólico: 13% Vol.
Acidez Total: 5,18 g/l
pH: 3,32
Acidez Volátil: 0,35 g/l
SO2/LT: 29.6/99

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura. Tras un suave prensado se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reminiscencias verdosas que denotan su juventud. Agradable e intenso aroma primaveral donde aparecen las frutas como la grosella blanca, manzana, pera y notas a piña y plátano. En boca el vino tiene una entrada suave y un paso largo, con un punto de acidez al final que nos da un frescor previo a una retronasal afrutada y floral. Acompañante perfecto para entrantes, aperitivos, pescados y mariscos. Temperatura de servicio entre 8°C y 10°C



Monopole®

2013

- Bronze medal. International Wine Challenge
- 90 puntos. Wine Spectator

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Se elabora desde 1915

Nombre del Vino:	MONOPOLE
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Rhin
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 37,5cl C/24 botellas de 18,7cl
Grado alcohólico:	13% Vol.
Acidez Total:	5,18 g/l
pH:	3,32
Acidez Volátil:	0,35 g/l
SO2L/T :	29.6/99



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura. Tras un suave prensado se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reminiscencias verdosas que denotan su juventud. Agradable e intenso aroma primaveral donde aparecen las frutas como la grosella blanca, manzana, pera y notas a piña y plátano. En boca el vino tiene una entrada suave y un paso largo, con un punto de acidez al final que nos da un frescor previo a una retronasal afrutada y floral. Acompañante perfecto para entrantes, aperitivos, pescados y mariscos. Temperatura de servicio entre 8°C y 10°C