

Monopole®

2015

• 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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin Calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Rhin
Cajas y botellas:	C/6 de 75cl C/12 de 37,5cl C/24 de 18,7cl
Grado alcohólico:	13% Vol.
Acidez Total:	6,16 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,3 g/l

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

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad verdosa. Aroma fresco floral y afrutado con notas a manzana verde, pera y ligeros cítricos. En boca sorprende su viveza ya que su entrada es suave a la vez que su paso es marcado por la acidez típica del vino, la retronasal es afrutada y larga. Todo ello en un perfecto equilibrio, hace que sea un vino elegante, fino y a la vez alegre. Siendo un perfecto compañero de pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos incluido el jamón.



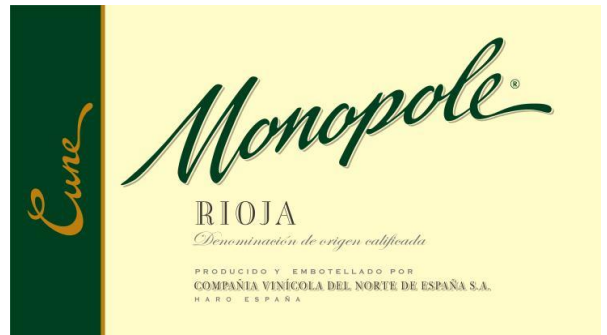
Monopole®

2015

• 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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin Calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Rhin
Cajas y botellas:	C/6 de 75cl C/12 de 37,5cl C/24 de 18,7cl
Grado alcohólico:	13% Vol.
Acidez Total:	6,16 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,3 g/l



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

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad verdosa. Aroma fresco floral y afrutado con notas a manzana verde, pera y ligeros cítricos. En boca sorprende su viveza ya que su entrada es suave a la vez que su paso es marcado por la acidez típica del vino, la retronasal es afrutada y larga. Todo ello en un perfecto equilibrio, hace que sea un vino elegante, fino y a la vez alegre. Siendo un perfecto compañero de pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos incluido el jamón.