

Monopole®

2016

- 91 puntos James Suckling
- Medalla de Oro Gilbert & Gaillard
- Medalla de Oro Premios Baco

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:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
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:	5,51 g/l
pH:	3,36
Acidez Volátil:	0,27 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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE, caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa.

Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva, resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad verdosa. El aroma que percibimos es un conjunto de frutas típicas de la región, como la manzana, la pera, las grosellas blancas. Todo ello siempre acompañado de nuestras flores blancas de primavera. En boca es un vino atractivo, de paso suave y fresco, con final largo que culmina en una retronasal afrutada, dando todo ello un vino elegante, capaz de maridar tanto pescados y mariscos, como aperitivos y quesos.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.



Monopole®

2016

- 91 puntos James Suckling
- Medalla de Oro Gilbert & Gaillard
- Medalla de Oro Premios Baco

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:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
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:	5,51 g/l
pH:	3,36
Acidez Volátil:	0,27 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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE, caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa.

Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva, resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad verdosa. El aroma que percibimos es un conjunto de frutas típicas de la región, como la manzana, la pera, las grosellas blancas. Todo ello siempre acompañado de nuestras flores blancas de primavera. En boca es un vino atractivo, de paso suave y fresco, con final largo que culmina en una retronasal afrutada, dando todo ello un vino elegante, capaz de maridar tanto pescados y mariscos, como aperitivos y quesos.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.