

# Monopole 2018

---

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



- **Tipo de Vino:** Blanco
  - **Zona de Producción:** Rioja
  - **Cosecha:** 2018
  - **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
  - **Variedades de uva empleada:** 100% Viura
  - **Tipo de botella:** Rhin
  - **Formatos:** 75cl., 35cl., 18,7cl.
- 

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13 %
  - **Acidez Volátil:** 0,33
  - **Acidez Total:** 5,70
  - **SO<sub>2</sub> L/T :** 28,80 /102
  - **pH:** 3,35
- 

## *Características de 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 vendimia 2018 comienza en Bodegas CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con un buen pronóstico. Todo gracias al cuidado que se pone en la realización de las labores de campo en los momentos oportunos y eso que este año ha sido especialmente difícil debido a las condiciones climatológicas adversas. Comenzando por un otoño seco, arrastrando una de las sequías más graves de la historia, llega el invierno con las esperadas lluvias, fríos, heladas y nieves que eran habituales hace años. A esto le sigue una primavera fría y lluviosa y un verano cálido. Considerando que ha sido el año con mayor nivel de precipitaciones, la vendimia se ha realizado de manera tranquila y de forma selectiva.

## *Notas de Cata*

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. La fragancia que percibimos en nariz viene dada por las notas a frutas de pepita como la pera, la manzana y notas a flores de primavera. En boca incita a la degustación por su entrada suave y paso elegante, con un final de ligera acidez cítrica que da paso a una retronasal larga, fresca y afrutada. Temperatura de servicio aconsejada 8-10°C.

