

# Monopole 2017

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



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Muy Buena
- **Variedades de uva empleada:** Viura
  
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75 cl.

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,33
- **Acidez Total:** 5,7
- **pH:** 3,35

## *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 cosecha 2017 ha resultado ser la más complicada de los últimos años debido a las condiciones climatológicas, la escasez. Muy temprana, pero de una calidad impecable. Comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida a finales de abril afectara en gran medida a una producción ya mermada por la sequía. El alivio llegó a finales de julio en forma de tormentas, lo que contribuyó a completar el equilibrio vegetativo y a mejorar las expectativas de producción. Como siempre, la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

## *Notas de Cata*

Bonito color amarillo pálido con reminiscencias verdosas. En nariz la elegancia viene dada por las notas florales y frutales como manzana, pera y notas cítricas. Tanto su entrada suave como su paso delicado por el paladar nos da un vino equilibrado y fresco con una retronasal larga y afrutada. Lo que hace que sea perfecto compañero para todo tipo de mariscos, aperitivos, ensaladas y quesos. Temperatura de servicio 8 – 10°C.