

Monopole®

SIGLO XXI

2015

Nombre del Vino:	Monopole Siglo XXI
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rueda
Cosecha:	2015
Calificación DO Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100 % Verdejo
Tipo de botella:	Rhin Verde
Cajas y botellas:	Caja de 12 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol.
Acidez Total:	5,9 g/l
pH:	3.3
Acidez Volátil:	0.33

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. 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. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso típico de la variedad verdejo. Interesante gama aromática, podemos apreciar aromas a frutas como melocotones, piña mango en equilibrio con los hinojos y el boj, todo muy varietal. En boca tiene una entrada suave con un paso elegante, con estructura y untuosidad. La acidez final hace que sea un vino fresco con una retronasal larga con notas anisadas y frutales. Es un vino ideal para degustar, o para maridar con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.



Monopole®

SIGLO XXI

2015

Nombre del Vino:	Monopole Siglo XXI
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rueda
Cosecha:	2015
Calificación DO Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100 % Verdejo
Tipo de botella:	Rhin Verde
Cajas y botellas:	Caja de 12 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol.
Acidez Total:	5,9 g/l
pH:	3.3
Acidez Volátil:	0.33



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. 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. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso típico de la variedad verdejo. Interesante gama aromática, podemos apreciar aromas a frutas como melocotones, piña mango en equilibrio con los hinojos y el boj, todo muy varietal. En boca tiene una entrada suave con un paso elegante, con estructura y untuosidad. La acidez final hace que sea un vino fresco con una retronasal larga con notas anisadas y frutales. Es un vino ideal para degustar, o para maridar con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

Monopole®

SIGLO XXI

2015

Name of Wine: Monopole Siglo XXI
Type of Wine: White
Region of Production: Rueda
Year: 2015
Vintage Rating: TBD
Grape Varieties: 100% Verdejo

Bottle Type: Green Rhin
Case / Bottle Size: C/12 - 75cl
C/6 – 75 cl

Alcoholic Volume: 13% Vol.
Total Acidity: 5,9 g/l
pH: 3.3
Volatile Acidity: 0.33

WINEMAKING

White wine made from Verdejo grape variety. The fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, which facilitates the removal and retention of primary flavors, fruits and flowers, typical of the variety.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The harvest in Rueda began the night of 26th August with the Sauvignon Blanc, and it finished 4th October. 2015 harvest has been marked by a decline in production due to the shortage of rainfall. The thermal integral produced between day and night, was much better than in other years, this made wines have retained a good acidity. The excellent health of the grapes and the proper maturation of these prospects augur high quality wines, very balanced and structured.

TASTING NOTE

Elegant pale yellow with green highlights. Aromatically attractive for its tropical fruit and citrus notes, with touches of fresh herb, fennel and boxwood. We can add the freshness, and the perceived helpfulness mouth, prolonging the fruity aftertaste that invites us to follow this wine tasting. Perfect to drink it alone or to accompany seafood, fish, even with exotic sauces. Recommended serving temperature 8-12° C.



Monopole®

SIGLO XXI

2015

Name of Wine: Monopole Siglo XXI
Type of Wine: White
Region of Production: Rueda
Year: 2015
Vintage Rating: TBD
Grape Varieties: 100% Verdejo

Bottle Type: Green Rhin
Case / Bottle Size: C/12 - 75cl
C/6 – 75 cl

Alcoholic Volume: 13% Vol.
Total Acidity: 5,9 g/l
pH: 3.3
Volatile Acidity: 0.33



WINEMAKING

White wine made from Verdejo grape variety. The fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, which facilitates the removal and retention of primary flavors, fruits and flowers, typical of the variety.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The harvest in Rueda began the night of 26th August with the Sauvignon Blanc, and it finished 4th October. 2015 harvest has been marked by a decline in production due to the shortage of rainfall. The thermal integral produced between day and night, was much better than in other years, this made wines have retained a good acidity. The excellent health of the grapes and the proper maturation of these prospects augur high quality wines, very balanced and structured.

TASTING NOTE

Elegant pale yellow with green highlights. Aromatically attractive for its tropical fruit and citrus notes, with touches of fresh herb, fennel and boxwood. We can add the freshness, and the perceived helpfulness mouth, prolonging the fruity aftertaste that invites us to follow this wine tasting. Perfect to drink it alone or to accompany seafood, fish, even with exotic sauces. Recommended serving temperature 8-12° C.