

Monopole®

SIGLO XXI

2016

Nombre del Vino:	Monopole Siglo XXI
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rueda
Cosecha:	2016
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:	6,2 g/l
pH:	3.35
Acidez Volátil:	0.38

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.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó a noche del 4 de Septiembre y finalizó la 24 de Octubre.

La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras record en cuanto a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reminiscencias verdosas. Variedad con una elevada intensidad aromática, donde encontramos un equilibrio entre la fruta fresca como el mango, el melocotón y los anisados como el boj y el hinojo. Los cítricos también tienen su presencia, resaltando sobre todo la piel del pomelo.

A su paso por el paladar nos deja una sensación de finura y elegancia, marcada por una estructura que junto con la acidez y amargor final nos da un vino con una retronasal larga afrutada y muy fresca.

Verdejo ideal para degustar o maridar con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos.



Monopole®

SIGLO XXI

2016

Nombre del Vino:	Monopole Siglo XXI
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rueda
Cosecha:	2016
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:	6,2 g/l
pH:	3.35
Acidez Volátil:	0.38



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.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia en Rueda comenzó a noche del 4 de Septiembre y finalizó la 24 de Octubre.

La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras record en cuanto a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reminiscencias verdosas. Variedad con una elevada intensidad aromática, donde encontramos un equilibrio entre la fruta fresca como el mango, el melocotón y los anisados como el boj y el hinojo. Los cítricos también tienen su presencia, resaltando sobre todo la piel del pomelo.

A su paso por el paladar nos deja una sensación de finura y elegancia, marcada por una estructura que junto con la acidez y amargor final nos da un vino con una retronasal larga afrutada y muy fresca.

Verdejo ideal para degustar o maridar con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos.