

Monopole S.XXI 2017

Monopole Siglo XXI es un excelente monovarietal nacido de una nueva versión del clásico riojano Monopole - resultado del desembarco CVNE en la D.O Rueda.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Por calificar
- **Calificación CVNE:** Por calificar
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,38
- **Acidez Total:** 5,99
- **ASO2L/T:** 32 / 80
- **pH:** 3,33
- **IPT:** 49

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.

Datos de la Cosecha

La vendimia de la D.O. Rueda, la más temprana de, al menos, los últimos veinte años, ha finalizado con un 23% menos de producción que en 2016, y con una calidad excepcional, gracias a que se dieron buenas condiciones ambientales, con grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche, lo cual ha ayudado a mantener la calidad de la uva.

Gracias a las perfectas condiciones en las que se ha producido la vendimia y el excelente estado sanitario de la uva durante su recogida, se esperan unos vinos "equilibrados y de gran calidad" para esta cosecha 2017.

Notas de Cata

Delicado color amarillo pálido verdoso.

Elevada intensidad aromática, propia de la variedad donde descubrimos una amplia gama de aromas en equilibrio, mango, melocotón, y anisados como el boj y el hinojo.

Su entrada en boca y su paso por el paladar están marcados por la personalidad del vino.

La sensación de elegancia viene dada por un tanino amable y un final con ligera acidez y amargor. La retronasal es larga afrutada y fresca. Perfecto acompañante de carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.