

Monopole S.XXI 2018

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:** 2018
- **Calificación DOCa Cosecha:** Pendiente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,33
- **Acidez Total:** 5,5
- **SO² L/T:** 30/ 98
- **pH:** 3,49

Características de 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 recogida de la uva comienza el 31 de agosto finalizando el 17 de octubre obteniéndose vinos de buena intensidad aromática y tipicidad en boca.

La cosecha 2018 se ha caracterizado por una escasez de precipitaciones, lo que ha facilitado las labores de campo contribuyendo así a un excelente estado sanitario de la uva a su entrada a bodega.

La vendimia se ha realizado como siempre de forma selectiva según los índices de maduración para conseguir la máxima calidad de los vinos.

Notas de Cata

Bonito color amarillo pálido con reminiscencias verdosas en el menisco.

Percepción en nariz delicada e intensa, propia de una cuidada elaboración.

Descubrimos un amplio abanico de descriptores, donde podemos destacar la fruta de hueso, con alguna nota cítrica que se equilibra muy bien con los balsámicos del hinojo y la mineralidad que nos aporta el terreno.

En boca su paso es amplio y untuoso, a la vez que elegante, con final fresco y un toque amargo que le da la tipicidad de la variedad verdejo.

La retronasal es larga y afrutada.

Maridaje aconsejado con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.