

Monopole

CLÁSICO

Nombre del Vino: MONOPOLE Clásico
Tipo de Vino: Blanco
Zona de Producción: Rioja Alta
Cosecha: 2015
Calificación DOCa Cosecha: Muy Buena
Varietades de Uva empleada: Viura y otras
Crianza: Barrica de 300l
Botas de 500l

Tipo de botella: Rhin
Cajas y botellas: C/6 botellas de 75cl
Magnum 1,5l

Grado alcohólico: 13.5% Vol.
Acidez Total: 5.33 g/l
pH: 3,34
Acidez Volátil: 0,30 g/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la mezcla de variedades de uva que llegado su punto óptimo de maduración son vendimiadas de forma manual en cajas de 20 kg. Se prensan suavemente y, al igual que en los años 70, el mosto es llevado a depósito de hormigón para su desfangado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable y terminado este proceso el vino irá junto con la lía fina a completar su crianza en barricas usadas de 300, 400 o 500 l. que han contenido anteriormente dos o tres vinos. El vino descansa en estas barricas alrededor de 8 meses, realizándose catas periódicas. La singularidad de este vino reside en el aporte de una pequeña cantidad de manzanilla. La manzanilla ha sido elaborada según el método tradicional seguido de una crianza biológica bajo un velo de flor. Esta crianza contribuya en las peculiares características organolépticas del Monopole Clásico aportando aromas de camomila y frutos secos, incrementando la sensación de frescura debido a su acidez y consiguiendo un postgusto largo y persistente. Con todo esto lograremos un vino que conserve tanto las cualidades de la variedad como las peculiaridades de los blancos de antaño.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 ha resultado ser la mejor de los últimos años tanto cualitativamente como cuantitativamente, ya que se han recogido más kilos que en añadas anteriores y de una calidad excelente. Durante todo el ciclo vegetativo las condiciones climatológicas han sido las propias de su estación. Otoño lluvioso, invierno seco con fuertes heladas, primavera lluviosa y verano con buenos contrastes de temperatura entre el día y la noche. Aunque lo más importante es que la climatología que nos acompañó durante la vendimia fue excepcional y nos permitió recoger una cosecha de gran calidad con buena maduración y muy buen estado sanitario. La vendimia ha sido temprana y rápida con un resumen final para CVNE excepcional.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con notas ligeramente doradas en el menisco. Elevada y compleja intensidad aromática, donde descubrimos aromas muy diversos a grosella, manzana y flores de camomila. Todos estos proceden de la uva, siendo la crianza biológica y en barricas la que nos aporta aromas a frutos secos, especias y notas minerales. En boca tiene un paso fino y elegante, marcado por las notas salinas, con un final fresco y largo proporcionado por una ligera acidez que nos lleva a una retronasal afrutada y mineral. Es un vino que debido a sus características tiene un maridaje muy variado. Desde ensaladas, pescados y arroces hasta carnes y embutidos. Temperatura de servicio 8-10°C.



Monopole

CLÁSICO

Nombre del Vino:	MONOPOLE Clásico
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	Viura y otras
Crianza:	Barrica de 300l Botas de 500l
Tipo de botella:	Rhin
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl Magnum 1,5l
Grado alcohólico:	13.5% Vol.
Acidez Total:	5.33 g/l
pH:	3,34
Acidez Volátil:	0,30 g/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la mezcla de variedades de uva que llegado su punto óptimo de maduración son vendimiadas de forma manual en cajas de 20 kg. Se prensan suavemente y, al igual que en los años 70, el mosto es llevado a depósito de hormigón para su desfangado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable y terminado este proceso el vino irá junto con la lía fina a completar su crianza en barricas usadas de 300, 400 o 500 l. que han contenido anteriormente dos o tres vinos. El vino descansa en estas barricas alrededor de 8 meses, realizándose catas periódicas. La singularidad de este vino reside en el aporte de una pequeña cantidad de manzanilla. La manzanilla ha sido elaborada según el método tradicional seguido de una crianza biológica bajo un velo de flor. Esta crianza contribuya en las peculiares características organolépticas del Monopole Clásico aportando aromas de camomila y frutos secos, incrementando la sensación de frescura debido a su acidez y consiguiendo un postgusto largo y persistente. Con todo esto lograremos un vino que conserve tanto las cualidades de la variedad como las peculiaridades de los blancos de antaño.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 ha resultado ser la mejor de los últimos años tanto cualitativamente como cuantitativamente, ya que se han recogido más kilos que en añadas anteriores y de una calidad excelente. Durante todo el ciclo vegetativo las condiciones climatológicas han sido las propias de su estación. Otoño lluvioso, invierno seco con fuertes heladas, primavera lluviosa y verano con buenos contrastes de temperatura entre el día y la noche. Aunque lo más importante es que la climatología que nos acompañó durante la vendimia fue excepcional y nos permitió recoger una cosecha de gran calidad con buena maduración y muy buen estado sanitario. La vendimia ha sido temprana y rápida con un resumen final para CVNE excepcional.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con notas ligeramente doradas en el menisco. Elevada y compleja intensidad aromática, donde descubrimos aromas muy diversos a grosella, manzana y flores de camomila. Todos estos proceden de la uva, siendo la crianza biológica y en barricas la que nos aporta aromas a frutos secos, especias y notas minerales. En boca tiene un paso fino y elegante, marcado por las notas salinas, con un final fresco y largo proporcionado por una ligera acidez que nos lleva a una retronasal afrutada y mineral. Es un vino que debido a sus características tiene un maridaje muy variado. Desde ensaladas, pescados y arroces hasta carnes y embutidos. Temperatura de servicio 8-10°C.