

# Monopole

## CLÁSICO

• 91 – 93 puntos. Parker - Wine Advocate

**Nombre del Vino:** MONOPOLE Cásico  
**Tipo de Vino:** Blanco  
**Zona de Producción:** Rioja Alta  
**Cosecha:** 2014  
**Calificación DOCa Cosecha:** 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:** 13.2% Vol.  
**Acidez Total:** 5.35 g/l  
**pH:** 3,32  
**Acidez Volátil:** 0,27 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 a barricas y botas usadas que han contenido anteriormente dos, tres y más vinos, siendo de 300 y 500 l de capacidad.

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 contribuye en las peculiares características organolépticas del Monopole Clásico aportando aromas de camomila y frutos secos, incrementando además la sensación de frescura debido a su acidez y aportando un postgusto largo y persistente.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores.

El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con tonalidades doradas. En nariz es un vino interesante por su complejidad, notamos no solo las frutas como pera, manzana, grosella blanca y las flores blancas, sino que aparecen aromas más complejos de frutos secos y especiados. En su paso por el paladar nuestros sentidos perciben suavidad, notas de salinidad y un final de elegante acidez que nos proporciona frescor y una retronasal a flores y frutos secos.

Su maridaje es muy amplio desde ensaladas, pescado blanco, arroces, quesos suaves, sopas, consomés hasta incluso carnes blancas y jamón ibérico.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8-10°C.