

Monopole 2019

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Se elabora por CVNE desde 1915.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 18,7cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,33
- **Acidez total:** 5,7
- **SO₂ Libre/Total:** 29,6/98
- **pH:** 3,35
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos propios y viñedos de nuestros proveedores habituales situados en Rioja Alta. La variedad principal es viura, los suelos son franco arcillosos, suelos frescos, plantaciones en vaso. Todas las labores se realizan de forma manual, incluida la vendimia.

Características de elaboración

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura. Cuando la uva llega a bodega hacemos una maceración de 8h en presencia de los hollejos a una temperatura de 10-12°C.

La uva al cabo de ese tiempo va por gravedad a una pequeña prensa neumática donde obtenemos el mosto flor. Hacemos un desfangado estático utilizando únicamente medios físicos. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, siendo el objetivo la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

Datos de la cosecha

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como Rioja Alavesa.

La evolución de la uva venía con retraso respecto al año pasado pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los meses de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniendo racimos pequeños, sueltos y menos compactos pero aumentando la calidad considerablemente.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega. Nuestra vendimia de uva blanca comienza el 12 de septiembre y finaliza el 15 de octubre.

Notas de cata

Brillante color amarillo pálido con notas verdosas en el ribete.

En nariz los aromas nos traen recuerdos a flores de primavera mezcladas con fruta blanca como pera, manzana verde, grosella blanca...

Paladar sedoso y agradable debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez.

Retrogusto largo y persistente que nos recuerda la frescura y juventud de un blanco que es idóneo para marinar con mariscos, pescados y arroces marineros.

Temperatura de servicio aconsejada 8-10°C.

