

Monopole 2020

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:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 18,7cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,31
- **Acidez total:** 5,36
- **SO₂ Libre/Total:** 27,2/99
- **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 desfogado 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

La vendimia de uva blanca comienza en CVNE el día 11 de septiembre de 2020 realizándose una recogida selectiva y finaliza el 7 de octubre de 2020. Ha sido un año atípico para la uva blanca con una maduración más lenta de lo habitual lo que ha dado lugar a vinos muy aromáticos.

La campaña ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

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

Notas de cata

Color amarillo pálido con suaves reflejos verdes. Aromas frescos a fruta blanca de pepita y flores frescas de primavera. En boca tiene una entrada suave con un paso agradable y un final largo proporcionado por una equilibrada acidez. La retronasal es fina y afrutada dejando una sensación final de finura y elegancia. Vino para maridar con pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos incluido el jamón.

Temperatura de servicio aconsejada 8-10°C

