

MONOPOLE BLANCO 2025

Monopole es la marca de vino blanco
más antigua de España, nacida en 1915.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rioja
Cosecha: 2025

Variedades de uva empleada:
100% viura
Tipo de botella: Rhin
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,38
SO₂ Libre/Total: 30,4/93
Acidez total: 5,6
Acidez volátil: 0,33
Apto para veganos



Características del viñedo

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura procedente de viñedos en vaso, propios y de nuestros proveedores habituales en Rioja Alta. Los suelos son franco-arcillosos, frescos. Todas las labores se realizan de forma manual, incluida la vendimia.

Características de elaboración

Cuando la uva llega a bodega hacemos una maceración de 8 horas con los hollejos a una temperatura de 10-12°C.

La uva va a una pequeña prensa neumática donde, por gravedad, obtenemos el mosto flor antes de iniciar la prensada. Hacemos un desfangado estático utilizando únicamente medios físicos. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para extraer y conservar los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

Datos de la cosecha

Durante la campaña 2025 en la DOCa Rioja tuvimos un marzo frío y húmedo lo que provocó una cierta ralentización en el ciclo. El intenso calor de junio y agosto cambió esta tendencia, acelerando el proceso en la viña.

A pesar de enfrentarnos a retos sanitarios y climáticos, la ausencia de lluvias en el tramo final y el contraste térmico entre el día y la noche permitieron una maduración progresiva. El resultado fue una vendimia que se llevó a cabo entre septiembre y octubre, reducida en kilos, pero de una calidad excepcional y un estado sanitario extraordinario.

La recogida de la uva blanca en CVNE comenzó el 5 de septiembre y terminó el 3 de octubre.

Notas de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Destaca por un aroma fresco donde predominan las notas florales y frutales como la manzana verde, la pera y sutiles matices cítricos.

En boca sorprende por su viveza, una entrada suave que da paso a una acidez vibrante y equilibrada, culminando en un posgusto afrutado y persistente. Un vino elegante y alegre, compañero ideal para mariscos, pescados, aperitivos y jamón ibérico.

Se recomienda servir entre 8 y 10 °C.