

Monopole Clásico 2017

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

Monopole Clásico es la historia de un remake al cabo 40 años. Elaborado como en los años 70.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura y palomino
- **Tipo de botella:** Rhin • **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Agosto 2019
- **Crianza:** 8 meses en barricas y "botas" de 300, 400 y 500 l

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,42
- **Acidez total:** 5,27
- **SO₂ Libre/Total:** 20/110
- **pH:** 3,33
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La uva de este vino viene del viñedo propio en Villalba de Rioja, 5+ hectáreas plantadas hace 15 años con exposición este, en suelos calizos. La viña está podada en espaldera para su protección, debido al viento predominante en la finca. Altitud por encima de los 600 metros.

Características de 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 presan suavemente y, al igual que en los años 60, 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 y botas 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 cual ha sido elaborada según el método tradicional seguido de una crianza biológica bajo un velo de flor.

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 cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la Península Ibérica y con repercusión en todos los mercados.

En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida en la madrugada del 28 de abril afectara a una producción ya mermada por la sequía.

La cosecha se vio reducida en toda la DOCa Rioja en un 25% y los viñedos de CVNE también se vieron afectados, pero, aunque escasa, la uva fue de gran calidad con vinos estructurados y gran potencial de envejecimiento.

Como siempre la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

La uva destinada a la elaboración de este vino se vendimió en los primeros días de septiembre.

Notas de cata

Color amarillo limón con intensidad media.

En nariz, destaca su complejidad con una amplia gama de descriptores tales como flor de manzanilla, manzana, pera, recuerdos almendrados, aromas a panadería, notas minerales...

Su entrada en boca es agradable, de paso amplio, untuoso y aterciopelado con un final largo, fresco y salino.

Es un vino potente y duradero con unas características peculiares que le confieren universalidad tanto para maridar como para degustar solo.

Temperatura de servicio 8-10°C

