

Monopole Clásico 2018

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 60.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura y otras
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2020
- **Crianza:** 8 meses en barricas y "botas" de 300, 400 y 500 l

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,27
- **Acidez total:** 5,37
- **SO₂ Libre/Total:** 22.4/112
- **pH:** 3,20
- **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

Vendimiamos manualmente en cajas de 20 kg. Las uvas se presan suavemente y al igual que en los años 60 el mosto es llevado a depósito de hormigón para un desfangado estático.

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 varios vinos, siendo de 300, 400 y 500 l. de capacidad.

El vino descansa en estas barricas y botas usadas de diferentes capacidades 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.

Con todo esto, logramos un vino que conserva tanto las cualidades de las variedades, como las peculiaridades de un blanco sui generis.

Datos de la cosecha

La vendimia de blanco del 2018 comienza en Bodegas CVNE el 21 de septiembre y finaliza el 13 de octubre con un buen pronóstico.

Ésta cosecha nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración. Cosecha de ciclo vegetativo largo que tuvo una duración de 180 días lo que con estas condiciones permitió elaborar grandes vinos blancos.

Notas de cata

Color amarillo pálido.

Buena intensidad aromática con interesante complejidad destacando su amplia gama de descriptores tales como flor de manzanilla, manzana, pera, recuerdos almendrados, aromas a panadería, notas minerales y salinas...

Su entrada en boca es suave y de paso característico, graso, untuoso y aterciopelado con un final largo y elegante.

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

Temperatura de servicio 8-10°C.

