

# Monopole Clásico 2019

*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:** 2019
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura y otras
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Agosto 2021
- **Crianza:** 8 meses en barricas y "botas" de 300, 400 y 500 l

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,3 %
- **Acidez volátil:** 0,44
- **Acidez total:** 5,87
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/120
- **pH:** 3,25
- **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 va 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 alrededor de 8 meses, donde se ha llevado a cabo una crianza biológica gracias al desarrollo de 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 uva destinada a la elaboración de este vino se vendimió durante la segunda quincena de septiembre. El estado vegetativo del viñedo fue muy bueno a nivel de sanidad en nuestros viñedos y de forma general en toda La Rioja.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos concentrados y de gran calidad aromática.

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

La recogida de la uva transcurrió tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Los blancos han mantenido los aromas primarios, una buena acidez, frescura y cualidades propias de un blanco de guarda.

