

# MONOPOLE CLÁSICO RESERVA 2021

*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 Reserva  
**Zona de producción:** Rioja Alta  
**Cosecha:** 2021  
**Calificación C.V.N.E.:** Excelente

**Varietades de uva empleada:**  
Viura  
**Tipo de botella:** Rhin  
**Producción y formatos:** 24.486 bot. 75cl., 896 bot. 1,5l. y 53 bot. 3l.

**Grado alcohólico:** 13%  
**pH:** 3,26  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 24/150  
**Acidez total:** 5,6  
**Acidez volátil:** 0,44  
**Apto para veganos**

**Crianza:** 8 meses en barricas de 300 y 400l. y botas de 500l.



## 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, donde se ha llevado a cabo una crianza biológica gracias al desarrollo del velo de flor.

Esta crianza contribuye a 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 climatología en nuestras parcelas de Villalba durante el ciclo vegetativo 2021 fue favorable para la obtención de uvas de calidad. En esta zona alta y aireada, donde el viñedo es de baja y media producción, la uva tuvo una evolución muy positiva a lo largo de todo el ciclo. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías, propició una maduración lenta.

La recogida manual de la uva blanca en nuestra finca de Villalba se realizó entre los días 29 de septiembre y el 2 de octubre.

Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos permitió la elaboración de este vino de gran personalidad.