

MONOPOLE SIGLO XXI 2023

Monopole Siglo XXI es un excelente monovarietal nacido de una nueva versión del clásico riojano Monopole - resultado del desembarco CVNE en la D.O Rueda.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rueda
Cosecha: 2023
Calificación DO cosecha:
pendiente

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

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,39
SO₂ Libre/Total: 30,4/95
Acidez total: 5,61
Acidez volátil: 0,35
Apto para veganos



Características de elaboración

Seleccionamos en campo y realizamos una vendimia nocturna de los mejores viñedos para la realización de este vino 100% variedad verdejo. Una vez la uva en la bodega, prensamos y el mosto obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperaturas controladas para facilitar la extracción y conservación de los aromas primarios, florales y frutales propios de esta uva.

Datos de la cosecha

La cosecha 2023 comienza el 15 de agosto y finaliza el 5 de octubre con una menor producción.

La vendimia se realiza de manera nocturna para conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas y evitar oxidaciones.

Las condiciones climáticas con mucho calor en agosto y precipitaciones intensas a principios de septiembre han permitido la correcta maduración de la uva, que se presenta en óptimas condiciones sanitarias.

Notas de cata

Color amarillo pálido verdoso.

Buena intensidad aromática donde descubrimos las frutas como el mango, melocotón y pomelo mezcladas con notas especiadas y herbáceas.

La entrada en boca es envolvente, con un paso elegante y un final muy equilibrado entre la acidez y el amargor típico de la variedad. La retronasal es larga y afrutada.

Perfecto acompañante para, carnes blancas, pescados, mariscos, patés y naturalmente como aperitivo.

Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C.