

# MONOPOLE SIGLO XXI 2024

*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:** 2024  
**Calificación DO cosecha:** pendiente

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

**Grado alcohólico:** 13%  
**pH:** 3,31  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30,4/95  
**Acidez total:** 6,3  
**Acidez volátil:** 0,34  
**Apto para veganos**



## Características de elaboración

La variedad verdejo con la que se elabora este vino procede de viñedos singulares. La uva se vendimia de noche para preservar los aromas y se hace una primera selección de racimos en campo. Una vez en la bodega se realiza el prensado y el mosto se traslada a depósitos de acero inoxidable para fermentar a temperatura controlada, con el objetivo de extraer y conservar los aromas primarios, frutales y de flores blancas propios de la verdejo.

## Datos de la cosecha

La cosecha 2024 comenzó el 29 de agosto se extendió el 4 de octubre. Fue una cosecha más escasa que la de años anteriores.

La vendimia se realizó por la noche y fue escalonada para conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas y evitar oxidaciones.

Las condiciones climáticas, con un amplio diferencial térmico entre el día y la noche y con temperaturas moderadas durante el día, han sido precursoras de una maduración más lenta y han permitido recoger la uva con los parámetros idóneos, aunque a su vez han hecho aumentar el ritmo de la vendimia en las últimas dos semanas.

La cantidad recogida ha sido menor por las condiciones climatológicas y por las buenas prácticas en el viñedo.

Se vaticinan vinos frescos en nariz con un buen volumen en boca.

## Notas de cata

De color amarillo pálido, llama la atención su alta intensidad aromática, donde se entrelazan delicados matices de hinojo, flores blancas, sutiles toques de anís y fruta de hueso madura.

En boca es fresco y envolvente, con un paso equilibrado que desemboca en un final ligeramente amargo, una característica distintiva de la variedad verdejo. Su retronasal es prolongada y balsámica, dejando una impresión elegante y persistente.

Un vino versátil que puede disfrutarse solo o como acompañante ideal de mariscos, pescados, carnes frías e incluso platos con salsas de inspiración exótica.

acompañarlo con mariscos, pescados, carnes frías e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C.