

MONOPOLE SIGLO XXI 2025

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



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rueda
Cosecha: 2025

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

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,36
SO₂ Libre/Total: 30,4/99
Acidez total: 5,9
Acidez volátil: 0,28
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 del verdejo.

Datos de la cosecha

La cosecha 2025 ha sido una confirmación de la filosofía de precisión, logrando sortear la bajada general de producción de la D.O. Rueda gracias a su enfoque en el viñedo viejo y el terruño de secano. Esta añada, ha destacado la selección exhaustiva del verdejo de viñas centenarias, obteniendo mostos de una complejidad aromática superior y una frescura vibrante que compensa los rendimientos más bajos. El compromiso con la viticultura sostenible y la recogida nocturna en el momento exacto de maduración ha permitido que sus vinos de 2025 mantengan esa estructura elegante y esa tipicidad mineral tan característica, reafirmandose como uno de los perfiles más serios y premiados de la denominación frente a las fluctuaciones climáticas de la campaña.

Notas de cata

Monopole Siglo XXI 2025 se presenta como un vino de gran pureza varietal, donde la menor producción de la añada se traduce en una concentración aromática sobresaliente.

En nariz destacan el hinojo, la fruta de hueso y un frescor cítrico vibrante. En boca despliega el volumen y la estructura propios de sus viñedos viejos, sostenidos por una acidez impecable que aporta tensión y equilibrio. Es un blanco serio y persistente, con ese elegante final ligeramente amargo que define al Verdejo auténtico de Rueda en sus mejores expresiones. Ideal para acompañar pescados blancos a la brasa, arroces marineros o quesos de oveja de media curación.

Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C.