

# Monopole S.XXI 2019

*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:** 2019
- **Calificación DO Cosecha:** Pendiente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl.

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13% Vol.
- **Acidez Total:** 5,7
- **pH:** 3,4
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **SO<sup>2</sup> L/T:** 28/120
- **Apto para veganos**

## *Características de Elaboración*

Selección en campo y posterior vendimia nocturna de los mejores viñedos para la realización de un gran vino 100% variedad verdejo. Una vez la uva en la bodega es prensada, su mosto es llevado a depósitos de acero inoxidable donde se realizará 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 vendimia 2019 comenzó el día 3 de septiembre, con una uva de muy buena calidad y un rendimiento inferior a la cosecha precedente.

Tras un invierno y primavera con una sequía importante llegaron las lluvias en el momento idóneo para conseguir una completa y correcta maduración del fruto. La diferencia de temperaturas entre el día y la noche durante la maduración propició que esta fuera gradual y lenta obteniendo una uva en perfecto estado sanitario y de gran equilibrio para la obtención de vinos aromáticos.

## *Notas de Cata*

Color verde limón brillante y claro.

Alta intensidad aromática donde podemos percibir aromas a fruta de hueso como el melocotón, albaricoque y mango muy bien ensamblada con el hinojo que le da frescor y la mineralidad propia del terreno.

Su entrada en boca nos lleva a un paso por el paladar carnoso y amplio a la vez que elegante. Notando al final el suave amargor propio de la variedad. La retronasal es larga, fresca y afrutada. Maridaje aconsejado con carnes blancas, pescados, mariscos, patés, y naturalmente con arroces, pastas e infinidad de aperitivos. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°.