

# Monopole S.XXI 2020

*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: 2020
- Calificación DO cosecha: **Pendiente**
- Variedades de uva empleada: 100% verdejo
- Tipo de botella: Rhin
- Formatos: 75cl.

## Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez volátil: 0,36
- Acidez total: 5,63
- SO<sub>2</sub> Libre/Total: 30,4/100
- pH: 3,36
- 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 2020 cumple el 40 aniversario de la D.O. Rueda. La vendimia da comienzo el 1 de septiembre y finaliza el 25 de septiembre con una disminución del 2% en la producción con respecto al año pasado.

Tras un año con una climatología suave la vendimia se ha desarrollado con total tranquilidad y de forma selectiva. La uva ha entrado en bodega en óptimas condiciones tanto sanitarias como de madurez.

Las previsiones para los vinos son inmejorables ya que los parámetros de calidad son perfectos para permitir la obtención de vinos con buen volumen, acidez y sobre todo aromáticos.

## Notas de cata

Color verde limón.

Buena intensidad aromática donde percibimos las frutas tropicales cítricas mezcladas con notas a boj e hinojo.

La entrada en boca es suave y con un paso largo y untuoso. El final de boca es fresco debido a una ligera acidez que culmina con un suave amargor característico de un monovarietal de la variedad verdejo.

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

Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C

