

MONOPOLE GRAN RESERVA 2017

Hace años rescatamos del pasado nuestro clásico Monopole, elaborado a la vieja manera.

La primera cosecha de este remake fue la 2014. Parte de la fruta se cortó en nuestro viñedo en Villalba de Rioja, se vinificó como el Monopole Clásico, y se crió en barrica casi 5 años.

Un gran reserva totalmente sui generis.



Tipo de vino: Blanco

Zona de producción: Viñedo de Rioja Alta

Cosecha: 2017

Calificación C.V.N.E.: Excelente

Varietades de uva empleada: viura

Tipo de botella: Rhin

Producción y formatos:
2.730 bot. 75cl.

Crianza: 60 meses en 3 barricas riojanas usadas y 2 botas salunqueñas más usadas todavía

Grado alcohólico: 13,5%

pH: 3,21

SO₂ Libre/Total: 17,6/99

Acidez total: 6,45

Acidez volátil: 0,66

Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas proceden de nuestro viñedo propio situado en el municipio de Villalba, pueblo de altura al abrigo de los Montes Obarenes. La viña está podada en espaldera para su protección, debido al viento predominante en la finca. Altitud por encima de los 600 metros.

La finca se llama La Plana y a pesar de su nombre está en pendiente con exposición Este, viñedo de secano con predominio de suelo arenoso que filtra bien el agua en esta zona de ladera, manteniendo la planta con un ligero estrés hídrico obteniendo racimos sueltos de granos pequeños y sabrosos.

Todos los trabajos en este viñedo incluida la vendimia se realiza de forma manual.

Características de elaboración

Las uvas, llegada la maduración, se recogen en cajas aprovechando las bajas temperaturas de primera hora de la mañana para evitar posibles oxidaciones. Las cajas se guardan en cámara frigorífica 24 horas para preservar aromas.

El rendimiento de este viñedo es muy pequeño, de ahí la pequeña cantidad elaborada de este vino que prensamos suavemente en una pequeña prensa hidráulica y fermentamos en barricas usadas de 400L y botas de 500L.

El vino se ha criado durante cinco años en tres barricas riojanas usadas y dos botas sanluqueñas más usadas todavía.

El vino no se ha clarificado ya que como antaño, la larga crianza en barrica ha estabilizado y limpiado el vino de forma natural.

Los cuidados en la viña, una materia prima de calidad y una elaboración tradicional dan como resultado este vino especial de una gran complejidad.

Datos de la cosecha

La cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la Península Ibérica y con repercusión en todos los mercados.

En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida en la madrugada del 28 de abril afectara a una producción ya mermada por la sequía.

La cosecha se vio reducida en toda la DOCa Rioja en un 25% y los viñedos de CVNE también se vieron afectados, pero, aunque escasa, la uva fue de gran calidad con vinos estructurados y gran potencial de envejecimiento.

Como siempre la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.