

Monopole Gran Reserva 2014

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 bodega casi 5 años.

Un gran reserva totalmente sui generis.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l, 3l.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2020
- **Nº de botellas producidas:** 778 bot. 75cl., 100 Magnums 1,5l., 27 bot. 3l.
- **Crianza:** 60 meses en 4 barricas riojanas usadas y una bota más usada todavía

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez volátil:** 0,65
- **Acidez total:** 6,5
- **SO₂ Libre/Total:** 30/98
- **pH:** 3,18
- **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 realizan 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 300L y 1 bota de 500L.

El vino se ha criado durante cinco años, en cuatro barricas riojanas usadas y una bota más usada todavía, en la que llevamos a cabo una crianza biológica gracias al desarrollo de un velo de flor.

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

Datos de la cosecha

La vendimia se realizó en Haro a mediados de septiembre, antes de las lluvias que marcaron esta cosecha.

El año transcurrió hasta el verano con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permitía esperar una buena añada.

Llegó el verano y tanto estos meses como el momento de la recolección estuvieron marcados por más lluvia de la esperada, complicando un poco el final de la maduración y el momento de recogida. Los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado y una vendimia muy seleccionada nos permitieron obtener una uva de calidad en esta cosecha difícil en la que podemos hablar de dos vendimias diferenciadas para la uva recogida antes o después de las lluvias.