

Monopole Gran Reserva 2015

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:** 2015
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l., 3l.
- **Fecha de embotellado:** junio 2021
- **Nº de botellas producidas:** 2.400 bot. 75cl.; 100 magnum 1,5l.; 10 bot. 3l.
- **Crianza:** 60 meses en 6 barricas riojanas usadas y 2 botas más usadas todavía

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,69
- **Acidez total:** 6,28
- **SO₂ Libre/Total:** 27,2/99
- **pH:** 3,24
- **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 botas de 500L.

El vino se ha criado durante cinco años en seis barricas riojanas usadas, y dos botas más usadas todavía en las 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 añada 2015 fue muy buena tanto en términos cuantitativos como cualitativos. Durante todo el ciclo vegetativo las condiciones climatológicas fueron las propias de su estación. Otoño lluvioso, invierno con fuertes heladas y seco, primavera lluviosa y verano con buenos contrastes de temperatura entre el día y la noche. Aunque lo más importante es que la climatología que nos acompañó durante la vendimia fue excepcional y nos permitió recoger una cosecha de gran calidad, con una buena maduración y un muy buen estado sanitario.

La vendimia fue temprana y rápida con un resumen final para CVNE excepcional.

Notas de cata

Color amarillo con tonalidad dorada.

Alta y compleja intensidad aromática donde descubrimos aromas muy diversos a fruta seca como manzana, pera y albaricoque, corteza de naranja, toda la fruta ensamblada con los aromas procedentes de la crianza, pastelería, miel, almendras y notas minerales.

En boca tiene un paso fino y elegante, marcado por notas salinas, con un final fresco y seco con ligera acidez que nos lleva a una retronasal larga y muy agradable.

Es un vino que debido a sus características y complejidad tiene un maridaje muy variado. Desde ensaladas, pescados y arroces hasta carnes y embutidos.

Temperatura de servicio 8-10°C.