

# Monopole Clásico 2017

*Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Se elabora desde 1915.*

*Monopole Clasico es la historia de un remake al cabo 40 años. Elaborado como en los años 70.*



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Variedades de uva empleada:** Viura y otras
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,32
- **Acidez Total:** 5,26
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 20/110
- **pH:** 3,44
- **Apto para Veganos**

## Características de Elaboración

Elaborado a partir de la mezcla de variedades de uva que llegado su punto óptimo de maduración son vendimiadas de forma manual en cajas de 20 kg. Se prensan suavemente y, al igual que en los años 70, el mosto es llevado a depósito de hormigón para su desfangado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable y terminado este proceso el vino irá junto con la lía fina a completar su crianza en barricas usadas de 300, 400 o 500 l. que han contenido anteriormente dos o tres vinos. El vino descansa en estas barricas alrededor de 8 meses, realizándose catas periódicas. La singularidad de este vino reside en el aporte de una pequeña cantidad de manzanilla, la cual ha sido elaborada según el método tradicional seguido de una crianza biológica bajo un velo de flor. Con todo esto lograremos un vino que conserve tanto las cualidades de la variedad como las peculiaridades de los blancos de antaño.

## 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.

La vendimia en CVNE comienza el 23 de agosto y finaliza el 6 de octubre.

## Notas de Cata

Color amarillo limón con intensidad media.

En nariz, destaca su complejidad con una amplia gama de descriptores tales como flor de manzanilla, manzana, pera, recuerdos almendrados, aromas a panadería, notas minerales .....

Su entrada en boca es agradable, de paso amplio, untuoso y aterciopelado con un final largo, fresco y salino.

Es un vino potente y duradero con unas características peculiares que le confieren universalidad tanto para maridar como para degustar solo.

Temperatura de servicio 8-10°C

