

# Monopole Clásico 2018

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

*Monopole Clásico es la historia de un remake al cabo 40 años. Elaborado como en los años 60.*



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura y otras
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2020
- **Crianza:** 8 meses en barricas y “botas” de 300, 400 y 500 l

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,27
- **Acidez total:** 5,37
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 22.4/112
- **pH:** 3,20
- **Apto para veganos**

## *Características del viñedo*

La uva de este vino viene del viñedo propio en Villalba de Rioja, 5+ hectáreas plantadas hace 15 años con exposición este, en suelos calizos. La viña está podada en espaldera para su protección, debido al viento predominante en la finca. Altitud por encima de los 600 metros.

## *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 presan suavemente y, al igual que en los años 60, 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 y botas 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, donde se ha llevado a cabo una crianza biológica gracias al desarrollo de un velo de flor. Esta crianza contribuye en las peculiares características organolépticas del Monopole Clásico aportando aromas de camomila y frutos secos, incrementando además la sensación de frescura debido a su acidez y aportando un postgusto largo y persistente.

Con todo esto, logramos un vino que conserva tanto las cualidades de las variedades, como las peculiaridades de un blanco sui generis.

## *Datos de la cosecha*

La vendimia de blanco del 2018 comienza en Bodegas CVNE el 21 de septiembre y finaliza el 13 de octubre con un buen pronóstico.

Ésta cosecha nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración.

Cosecha de ciclo vegetativo largo que tuvo una duración de 180 días lo que con estas condiciones permitió elaborar grandes vinos blancos.

## *Notas de cata*

Color amarillo pálido.

Buena intensidad aromática con interesante complejidad destacando su amplia gama de descriptores tales como flor de manzanilla, manzana, pera, recuerdos almendrados, aromas a panadería, notas minerales y salinas...

Su entrada en boca es suave y de paso característico, graso, untuoso y aterciopelado con un final largo y elegante.

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

Temperatura de servicio 8-10°C.

