

Monopole Clásico Reserva 2020

*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 Reserva
- **Zona de producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** Viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Enero 2023
- **Crianza:** 8 meses en barricas de 300 y 400 l y botas de 500l

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez volátil:** 0,48
- **Acidez total:** 5,31
- **SO₂ Libre/Total:** 30/120
- **pH:** 3,34
- **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

Vendimiamos manualmente en cajas de 20 kg. Las uvas se presan suavemente y al igual que en los años 60 el mosto es llevado a depósito de hormigón para un desfangado estático.

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 a barricas y botas usadas que han contenido anteriormente varios vinos, siendo de 300, 400 y 500 l. de capacidad.

El vino descansa en estas barricas y botas usadas de diferentes capacidades alrededor de 8 meses, donde se ha llevado a cabo una crianza biológica gracias al desarrollo del velo de flor.

Esta crianza contribuye a 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 uva blanca para la elaboración de este vino se realiza en los primeros días de octubre. Ha sido un año atípico para la uva blanca con una maduración más lenta de lo habitual lo que ha dado lugar a vinos muy aromáticos.

La campaña ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.