



# Monte Real

125 ANIVERSARIO  
EDICIÓN LIMITADA



**ORIGEN:** D.O.Ca RIOJA

**VIÑEDO:** 100% Tempranillo, procedente de nuestros viñedos en Ceniceroa 430 metros de altitud. Suelo arcillo-calcáreo con abundante canto rodado. Se trata de un suelo sumamente peculiar, contiene suficiente arcilla para retener humedad necesaria para el viñedo, y a la vez, los cantos rodados drenan el exceso de humedad. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea. En esta añada en particular los rendimientos de producción fueron muy moderados unos 3.000 kilos/hectárea.

Con nuestros viñedos, de más de 40 años de edad y baja productividad, obtenemos racimos con granos pequeños y una excepcional relación hollejo-pulpa: mayor cantidad de hollejo y menos pulpa, siendo en estos hollejos donde se concentra el color y aroma primario de la variedad tempranillo.

**ELABORACIÓN:** Una vez realizada la vendimia con gran esmero en cajas de 10 kilos, se transportó la uva a Bodega en camión refrigerado a 3°C, donde permaneció durante 5 días en atmósfera inerte, con el objetivo de extraer al máximo el aroma y color. Pasado ese tiempo las uvas se desgranaron a mano y realizaron la fermentación alcohólica en 29 barricas de roble nuevas. Terminada la fermentación las uvas permanecieron en maceración durante 30 días, para posteriormente descubrir las y permanecer en depósito hasta finalizar la fermentación maloláctica, con el fin de evitar alteraciones microbianas.

**CRIANZA:** 24 Meses en barricas nuevas de roble 50% americano y 50% francés realizándose las trasiegos oportunas hasta darle el toque perfecto. Estabilización natural. Botellero de 24 meses.

**NOTAS DE CATA:** Color intenso rojo picota con sutiles ribetes teja. Muy buena capa, limpio y brillante.

Muy complejo en aromas de fruta madura, arándanos, moras, compotas, regaliz y chocolate, arropado por excelentes notas de los mejores robles: toffe, vainilla, especias y finos tostados. Gran estructura en boca, concentrado, goloso, equilibrado y redondo, prolongándose en un magnifico final de gran persistencia. Un excelente vino con carácter y personalidad. En fin, un placer para los sentidos.

**MARIDAJE:** Tabla de embutidos, foie, lentejas guisadas, parrillada de carne, cordero asado con patatas, caza mayor, roastbeef, chuletón, chuletilas al sarmiento, steaktartar, quesos curados y postres de chocolate.



**Nota del Enólogo: “Monte Real Reserva Edición Limitada 125 Aniversario es un vino único, degustándolo sólo o en compañía, pon atención a los sentidos y a la multitud de matices que afloran durante su cata”**

**Edición limitada de 5.800 unidades.**

**Grado:** 14% vol.

**Temperatura de servicio:** Entre 17º-19º C.

**Decantación:** No necesaria.

**Periodo óptimo consumo:** Durante los 10 siguientes años a su compra.

**Formatos disponibles:** 0,75 l.