

Monte Real

GRAN RESERVA 1998 Edición limitada 100% tempranillo



DENOMINACION DE ORIGEN: D.O.Ca RIOJA

CALIFICACIÓN AÑADA: Muy Buena. Aunque por las condiciones climatológicas específicas de la zona donde se encuentra el viñedo “El Monte” de donde procede la uva se hubiera podido considerar Excelente.

CATEGORIA: Gran Reserva

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo. Monte Real Gran Reserva 1998 Edición Limitada es el primer vino de la marca Monte Real que se elabora 100% con la variedad de uva Tempranillo.

VIÑEDO: Uva procedente de nuestro viñedo en Cenicero “El Monte” a 430 metros de altitud, Suelo arcillo-calcáreo con abundante canto rodado y más de 40 años de edad. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea.

VENDIMIA 1998: El ciclo vegetativo se desarrolló en inmejorables condiciones meteorológicas. La vendimia comenzó el 12 de Octubre, en un año de producciones moderadas y con graduaciones que mejoraron a medida que transcurrían los días gracias a las frescas temperaturas de la noche y templadas durante el día. La uva entró en bodega en perfecto estado sanitario.

Debido a la alta calidad de la uva, pudimos tener largos tiempos de maceración, llegando incluso a los 30 días. Para el envejecimiento de este vino utilizamos barricas de roble americano, cuya madera había permanecido un mínimo de 3 años a la intemperie para reducir los taninos agresivos y para asegurarnos, en condiciones óptimas, el largo envejecimiento que teníamos pensado para este vino.

El vino entró en las barricas en Febrero de 1999, una vez terminado el lento y complejo proceso de la fermentación maloláctica. Monte Real Gran Reserva Edición Limitada permaneció en estas barricas durante 40 meses, realizando las trasiegos correspondientes cada 6 meses para evitar que el vino pudiera adquirir aromas no deseados.

Al transcurrir este largo periodo de tiempo, no fue necesaria ningún proceso de estabilización y se procedió a su embotellado en agosto del 2003.

Desde entonces, este vino ha permanecido en el Cementerio de la bodega donde tenemos, de forma natural, las condiciones óptimas de temperatura y humedad que permiten el lento proceso de envejecimiento en botella, adquiriendo una alta complejidad aromática.

Debido al largo periodo en botella este vino necesita una ligera decantación / aireación, lo que permite abrirse y describir toda la complejidad de aromas.



Edición limita de 23.000 unidades.

Grado: 13,5% vol.

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

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

Formatos disponibles: Botella de 0.75 cl en caja de madera de 1,2 o 3 botellas.
