



DESCRIPCION

Uvas 100% variedad Tempranillo y 100% procedentes del municipio de Cenicero.

VIÑEDO

Se clasifican, cada ciclo fenológico, las parcelas pertenecientes a proveedores históricos de Bodegas Riojanas en búsqueda de la máxima expresión de la variedad tempranillo.

Jugamos con diferentes altitudes, parcelas no muy grandes, de 30 a 35 años, preferiblemente suelos franco limosos, orientación norte para que madure más lentamente el tempranillo. Se valora el ecosistema que rodea a los viñedos.

Aplicamos técnicas de Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria.

Producción estimada 5.5 Tn/Ha.

VENDIMIA

Tras clasificar en campo el potencial vitivinícola, se valoran en cata de uvas aquellas parcelas que maduran dando aromas a frutas rojas y acidez elevada. La vendimia se realiza de manera manual, selectiva pautada, sin prisa, con mucho cariño, buscando la elaboración de un vino amable, elegante.

Las uvas llegan a bodega en remolques de 4.000 kilos para evitar aplastamientos y oxidaciones.

VINIFICACIÓN

Fermentación dirigida a potenciar la selección de “levaduras autóctonas”, identificadas en nuestros viñedos que marcan el carácter varietal de Monte Real (proyecto de investigación LEV2050).

Para modelar el vino 24 meses, se emplean barricas de segundo uso de roble 50% americano y 50% francés. A través de la madera de Tonelerías Gangutia, podemos reforzar el frescor, aumentar la intensidad de la fruta, buscar complejidad aromática y al mismo tiempo aumentar el volumen del vino y mejorar el dulzor. Se busca potenciar los caracteres positivos y conservarlos en el tiempo, prevaleciendo la tipicidad y la cultura local de Cenicero.

El Tostado seleccionado es medio-plus.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza vivo y ribete teja. Capa media alta, limpio y brillante.

En nariz, agradable sensación a frutas bien maduras, algunas notas de fresa y ligeros toques de regaliz, que se abren para dar una sutil gama floral y notas a especias dulces.

Su paso en boca es amable, sabroso, taninos maduros muy pulidos, presencia a cereza, sensación final amable y fresca. Ofrece un retrogusto largo y agradable con discretos recuerdos a la crianza en madera. Monte Real tiene un marcado, expresivo y elegante perfil aroma-varietal que seguro, conquista.