

Monte Real RESERVA DE FAMILIA MAGNUM

DESCRIPCIÓN

Tempranillo, en su mayoría, del corazón de Rioja Alta.

VENDIMIA

La vendimia se realiza en base a una selección parcelaria exhaustiva en viñedo donde se evalúa el potencial vitivinícola de cada parcela. La segunda selección se realiza en el momento de la recolección, buscando uvas sanas y la madurez fenólica.

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica que aúna elementos enológicos innovadores, con el objetivo de extraer los aromas varietales, los polifenoles y los taninos maduros que residen en el hollejo. Crianza en barricas de roble, al menos, 12 meses. Se afina en botella durante un mínimo de 6 meses, antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Vino tinto puro y sobrio, además de misterioso. Su singular acorde de regaliz se convirtió en el sello distintivo de Monte Real Reserva de Familia y evolucionó posteriormente en una versión más pura de la Tempranillo, para rendir homenaje a la inspiración de los fundadores de Bodegas Riojanas. Color rojo picota con sutiles ribetes granates. En nariz, la superposición de las notas del corazón a frutas bien maduras, fresa y regaliz se ensamblan con las notas de fondo de la madera.

Su paso en boca es fresco, su energía es tanto cerebral, como emocional, sin ser abrumadora, sino sutil. Es una declaración profunda sobre la tipicidad de la Tempranillo. Amable y sabroso, envuelve con sus taninos maduros muy pulidos. Su final largo y longevo os va a trasladar a cualquier momento especial, demostrando que el poder de las emociones existe.

