

### DESCRIPCIÓN

Nuestro objetivo era rendir tributo a la variedad “Garnacha de Rioja”, lanzando un vino expresivo de la variedad y con el carácter e identidad de Monte Real. Esta variedad era mayoritaria en Rioja en los años 70 y el avance en la plantación de la variedad Tempranillo la relegó a una variedad minoritaria. Sólo los viticultores más románticos, visionarios y comprometidos con el terruño siguieron apostando por ella.

### 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

Maceración del vino con los hollejos, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. Breve estancia en barrica de Roble con el fin de aportar un carácter más complejo, pequeños matices aromáticos y aumentar la estructura en boca.

### ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Vino tinto delicado, muy frutal y alegre. Color rojo violáceo ligero. En nariz dominan las notas frutales de frambuesa y mora, con ciertas notas florales y ligeros tonos especiados de su corta estancia en barrica. Su paso en boca es fresco con buena acidez, amable, sabroso y envuelve con sus taninos maduros. De final largo nos va a trasladar a cualquier momento especial, demostrando que el poder de las emociones existe. Es una declaración profunda sobre la belleza singular de los viñedos y paisajes de la Rioja.

