

DESCRIPCIÓN

100% Tempranillo del corazón de Cenicero (Rioja Alta).

VIÑEDO

Por las virtudes de su agro-ecología, el paraje “El Monte” ha sido elegido para elaborar Monte Real Reserva de Familia.

Parcelas propias, enclavadas entre los 430 metros y los 530 metros sobre el nivel del mar, de más de 40 años. Las orillas del río Ebro son las causantes de la gran amplitud térmica de sus estaciones, precipitaciones bien repartidas durante todo el ciclo y abundante luminosidad. La composición arcillo-calcárea de sus suelos poco profundos de color ocre, de aspecto superficial de cantos rodados y buen estado microbiológico son el pilar para un buen drenaje y para conseguir las características bien definidas de la Tempranillo. Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria, en secano. No se emplean insecticidas, herbicidas ni pesticidas para respetar la biodiversidad de la flora y la conservación de la fauna entomológica de los viñedos.

VENDIMIA

La vendimia manual 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, dirigidos a potenciar la selección de nuestras “levaduras autóctonas”, con el objetivo de extraer los aromas varietales, los polifenoles y los taninos maduros que residen en el hollejo. Crianza en barricas de 225 litros, 50% roble francés y 50% roble americano de tostado medio plus durante 24 meses. Se afina en botella durante un mínimo de 12 meses, antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Gluten Free. 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 belleza singular de los viñedos de El Monte y 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.

