

DESCRIPCIÓN

Monte Real Cuvee es fruto de un largo trabajo de selección de los mejores viñedos en el paraje "El Monte", con el objetivo de que, cuando un consumidor abra una botella de Monte Real Cuvée, se impregne de la máxima expresión de su origen, su identidad y su esencia. 67% Tempranillo y 33% de Graciano

VIÑEDO

Se seleccionaron 4 parcelas de los mejores viñedos del paraje "El Monte": 3 de Tempranillo y 1 de Graciano (un clon poco productivo que da granos muy pequeños). En una altitud de 450 m, estos viñedos tienen edades superiores a 40 años. Parcelas históricas de viñedo caracterizadas por ser poco productivas de forma natural: aprox. unos 4.000 kg por hectárea. Suelos arcillo calcáreos con cantos rodados.

VENDIMIA

Se realizó en cajas de 15 kilos, vendimiando a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas. Mesa de selección de los racimos en su entrada a bodega que nos permitió escoger, no sólo los mejores racimos, sino los mejores granos.

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 10.000 litros utilizando levaduras propias, con el objetivo de reforzar el carácter del suelo en el vino. Maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. La fermentación maloláctica se realizó en 60 barricas nuevas de roble francés y americano. Para el envejecimiento se utilizaron las mismas 60 nuevas barricas, 50% de roble americano de los Apalaches y el 50% restante fueron barricas de roble francés Allier de grano muy fino y con 4 años de secado de la madera, para reducir la cantidad de taninos verdes. El tostado elegido fue medio largo. El tiempo de Crianza fue de 18 meses.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota. Muy buena capa, limpio y brillante. Potente en aromas de frutos del bosque entre los que prevalecen las moras y arándanos, muy bien integrados con el carácter especiado del regaliz, y todos ellos armonizados con aromas procedentes de la barrica, entre los que destacan el chocolate, tofe y finos tostados. Estructura envolvente y entrada potente con ligera acidez, goloso y elegante. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz, principalmente chocolate, tofe y finos tostados. Nos deja un final envolvente, jugoso y lleno de frutuosidad.

