

DESCRIPCIÓN

Con este vino queremos rendir homenaje a nuestro enólogo de origen borgoñés Gabriel Larrendant, creador de la marca Monte Real en 1933 así como a los Grandes Reservas Blancos de Rioja.

VIÑEDO

Selección de las parcelas ideales para la elaboración de este blanco Gran Reserva por su edad, suelo, altitud y orientación. Viñedos que por sus características nos aportan un plus de acidez para conseguir la longevidad que necesita un blanco con larga crianza.

VENDIMIA

La vendimia manual se realizó de manera selectiva en cajas durante el mes de Octubre, intentado aprovechar las primeras horas de la mañana,

VINIFICACIÓN

Elaboración: clásica, con despalillado, después permanencia de las uvas sin prensar, sólo en contacto con los hollejos, en prensa neumática protegida por nitrógeno para evitar oxidaciones. Fermentación alcohólica en barricas de roble francés con fondo de acacia y tostado ligero. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus lías en las mismas barricas con battonages diarios. Transcurrido ese tiempo, se retiran las lías y se procede a limpiar las barricas para proseguir la crianza en las mismas barricas. Una vez finalizada la crianza el vino se embotella. El tiempo que nuestro vino ha permanecido entre barrica y botella antes de su lanzamiento ha sido de al menos 48 meses.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso y brillante con tonos dorados. En nariz, percibimos los elegantes tonos especiados (vainilla y café con leche) de su larga crianza en barrica, entremezclados con los toques florales que nos aporta la madera de acacia, todo ello sobre un fondo a fruta de hueso confitada.

En boca, sorprende su golosidad, cremosidad y se revela como un vino profundo que mantiene la tensión gracias a su excelente acidez. El retrogusto nos aporta la combinación perfecta de frutas maduras junto a las especias dulces fruto de su crianza en barrica.

