

DESCRIPCIÓN

Con esta nueva gama queremos rendir homenaje a nuestro enólogo de origen borgoñés Gabriel Larrendant, creador de la marca Monte Real en 1933.

VIÑEDO

Selección parcelaria para obtener un perfil de blanco complejo, elegante y de alta calidad.

Desde Bodegas Riojanas impulsamos una viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria, evitando el empleo de insecticidas, herbicidas o pesticidas para respetar la biodiversidad de la flora y la conservación de la fauna de los viñedos.

VENDIMIA

Se intenta realizar la vendimia a primera hora del día, aprovechando las bajas temperaturas, de este modo se conserva la carga aromática y se evita la oxidación de la variedad tempranillo blanco.

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. Finalizada la fermentación alcohólica, el mosto permanece con sus lías en las mismas barricas durante unos meses 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 durante al menos 6 meses.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con reflejos ambar. En nariz, es una mezcla equilibrada de toques contrapuestos. Sus finos matices a flor blanca compiten con los matices frutales de la pera, manzana, dejando una suave estela final de las especias y la vainilla.

En boca, su paso es fresco, redondeado por una sensación de volumen y untuosidad, muy bien estructurado. Muestra una sinfonía de sabores dulces provenientes de las notas especiadas de la crianza, frutas cítricas, pera, ahumados bajo un fondo de hierbas aromáticas. El retrogusto deja una acidez refrescante y un final persistente.

