

DESCRIPCIÓN

Para celebrar el aniversario de la marca Monte Real, nuestro enólogo Emilio Sojo tuvo claro que como hizo Gabriel Larrendant hace 90 años, debía partir del origen, del valor atemporal del viñedo.

VIÑEDO

El equipo enológico eligió los viñedos más emblemáticos, con el objetivo de embotellar la esencia e identidad de Monte Real, la singular belleza de este paisaje y la tipicidad del tempranillo.

Las características de las parcelas son el complemento ideal para obtener un perfil de vino elegante y complejo que transmita a la perfección la singularidad y expresividad del Tempranillo de la Rioja Alta.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se llevó a cabo en cada viñedo en el momento óptimo de maduración y la elaboración se realizó de forma diferenciada buscando potenciar las cualidades únicas de cada una de las parcelas. Finalmente, el vino fue envejecido en barricas de roble francés durante al menos 12 meses. Se afina en botella durante un mínimo de 6 meses, antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con un sutil ribete granate. En nariz, se entremezclan los aromas de fruta fresca: fresas y cerezas con fruta negra: grosellas, arándanos y moras, envueltos por un amplio abanico de tonos especiados: regaliz, miel, frutos secos, cedro, pimienta y clavo, entre otros, fruto de su crianza en barricas de roble francés.

La boca es una declaración profunda de la belleza única de los viñedos de Rioja Alta y la variedad de la uva Tempranillo. Destaca por su volumen, intensidad, golosidad y estructura con taninos maduros muy pulidos en perfecta armonía con las notas de fruta fresca. Su final largo y persistente evoca momentos especiales, de celebración compartida.

