

**DESCRIPCIÓN** Tempranillo en su mayoría de Rioja Alta.

**VENDIMIA** Un trabajo minucioso en campo y la importante intervención del enólogo son claves en la selección manual del momento óptimo de maduración de la Tempranillo.

**VINIFICACIÓN** Las uvas se despalillan y estrujan suavemente. A través de sus, al menos, 12 meses de crianza en barricas de roble, conseguimos reforzar el frescor, aumentar la intensidad de la fruta, buscar complejidad aromática y al mismo tiempo aumentar el volumen del vino y mejorar el dulzor. Se busca potenciar los caracteres positivos y conservarlos en el tiempo, prevaleciendo la tipicidad de la variedad tempranillo.

**ALÉRGENOS** Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** Monte Real Reserva tiene una complejidad misteriosa y una elegancia desde su origen. Esta fragancia de Tempranillo, se creó para conquistar por su aroma. Color rojo cereza intenso, con sutiles ribetes bermellón. En nariz, aparecen entremezcladas las frutas rojas frescas con frutas maduras compotadas, con el aroma del regaliz. En boca, seduce por su carnosidad, encanto con esa magia del regaliz y la sedosidad de la fruta madura formando un brebaje que chispea jugando con las notas de chocolate, clavo, nuez moscada y los balsámicos.

