

DESCRIPCIÓN

MONTE REAL CEPAS VIEJAS aspira a homenajear a nuestros viticultores. Materializamos así nuestra admiración al trabajo de varias generaciones que gracias a su implicación y dedicación siempre bajo las directrices de nuestro equipo técnico, han convertido sus viñedos en auténticas joyas vitivinícolas.

VIÑEDO

De entre todas las parcelas de Cepas Viejas de en su mayoría Tempranillo, nuestro enólogo Emilio Sojo y su equipo técnico, seleccionaron los viñedos más idóneos para este vino, por su capacidad para ofrecer fresca, fruta y la máxima expresividad de la variedad tempranillo. Por su edad, se trata de viñedos poco productivos, de racimos pequeños, sueltos, con la proporción óptima entre el hollejo y la pulpa. Viticultura de mínima intervención.

VENDIMIA

Se realizó a primera hora del día para evitar altas temperaturas. La selección de los racimos se realiza en el viñedo y nos permite escoger, no sólo los mejores racimos, sino los mejores granos.

VINIFICACIÓN

Maceración del vino con los hollejos, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. Breve estancia en barrica de Roble con el fin de aportar un carácter más complejo, pequeños matices aromáticos y aumentar la estructura en boca.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo con destellos violáceos, muy buena capa e intensidad.

En nariz es dinámico, sorprende su potencia de aromas frutales entremezclados con notas a tofe y especias que proceden de su corta estancia en barrica.

En boca es carnoso, sabroso, con estructura, largo, alcanza la máxima expresión varietal del tempranillo. Muestra su complejidad a su paso por el paladar, una explosión de cerezas, fresas, grosella negra, frambuesas entremezcladas con un final marcado por sutiles matices especiados a nuez moscada, pimienta negra y regaliz.

Un vino que te traslada a esos viñedos viejos que decoran el paisaje riojano.

