

**DESCRIPCIÓN**

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

**VIÑEDO**

Para trasladar la máxima expresión del tempranillo, elegimos viñedos de Rioja Alta que por su ubicación altitud y edad nos aporten cuerpo y estructura combinándolo con un carácter frutal y fresco.

**VENDIMIA**

Primera selección a pie de finca, eligiendo los racimos con grano pequeño que tienen mayor proporción de hollejo frente a pulpa para conseguir una mayor concentración de color y aromas.

**VINIFICACIÓN**

Se realiza un despalillado sin estrujado. La crianza de al menos 12 meses se lleva a cabo en barricas de roble.

**ALÉRGENOS**

Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA**

Color rojo picota de capa muy alta.

Este vino fue concebido para capturar la esencia del tempranillo de Cenicero: los abundantes aromas a frutas rojas silvestres: frambuesas, grosellas con matices tostados.

En boca, su paso es sabroso, táctil y aromático. Los sabores frutales se acompañan de algunos sabores florales como la violeta y otros especiados como la pimienta negra que le confieren identidad. Destaca por su equilibrio entre elegancia y potencia, con taninos maduros muy bien trabajados que alargan su paso por boca, volviendo a aparecer las notas especiadas y la fruta roja.

