

Monte Real CUVÉE

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



DESCRIPCIÓN

Monte Real Cuvée es fruto de un largo trabajo de selección de los mejores viñedos en el paraje “El Monte” con el objetivo de que cuando un consumidor abra una botella de Monte Real Cuvée se impregne de la máxima expresión de su origen, su identidad y su esencia.

67% Tempranillo y 33% de Graciano

VIÑEDO

Se seleccionaron 4 parcelas de los mejores viñedos del paraje “El Monte”: 3 de Tempranillo y 1 de Graciano (un clon poco productivo que da granos muy pequeños).

Con una altitud de 450 m, tienen edades superiores a 40 años. Parcelas históricas de viñedo caracterizadas por ser poco productivas de forma natural: aprox. unos 4.000 kg por hectárea. Suelos arcillo calcáreos con cantos rodados.

VENDIMIA

Se realizó en cajas de 15 kilos, vendimiando a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas. Mesa de selección de los racimos en su entrada a bodega que nos permitió escoger no sólo los mejores racimos sino los mejores granos.

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 10.000 litros utilizando levaduras propias (estudio Lev 2050) con el objetivo de reforzar el carácter del suelo en el vino. Maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. La fermentación maloláctica se realizó en 60 barricas nuevas de roble francés y americano.

Para el envejecimiento se utilizaron las mismas 60 nuevas barricas, 50% de roble americano de los Apalaches y el 50% restante fueron barricas de roble francés Allier de grano muy fino y con 4 años de secado de la madera, para reducir la cantidad de taninos verdes. El tostado elegido fue medio largo.

El tiempo de Crianza fue de 18 meses.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota. Muy buena capa, limpio y brillante.

Potente en aromas de frutos del bosque entre los que prevalecen las moras y arándanos, muy bien integrados con el carácter especiado del regaliz y todos ellos armonizados con aromas procedentes de la barrica entre los que destacan el chocolate, toffee y finos tostados. Estructura envolvente y entrada potente con ligera acidez, goloso y elegante.

Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente chocolate, toffee y finos tostados.

Nos deja un final envolvente, jugoso y lleno de frutuosidad.

Monte Real CUVÉE

BODER 1874
BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



DESCRIPTION

Monte Real Cuvée is the result of a long work to sort out the best plots of “El Monte” vineyard, so that wine lovers perceive their character and essence in every bottle of this wine.

67% Tempranillo and 33% Graciano.

VINEYARD AND HARVEST

The best four vineyards were selected, covering a total of four hectares of land. Three hectares are planted with Tempranillo and one is Graciano of a low-yielding clone that produces very small berries. All these plots are planted at 450 meters above the sea level and are over 40 years of age, with a very low yield of approximately 4,000 kg per hectare. They are mostly terroirs known for naturally limiting production, with clay and limestone soils with boulders

For the harvest we used small 15-kilo boxes, picking the berries very early in the morning so as to avoid high temperatures and to reduce the time passed until the grapes arrive at the cellar. There, the bunches are carefully chosen on a selection table which allowed us, not only to pick out the best bunches, but even the best berries

WINEMAKING

Alcoholic fermentation took place in 10,000 liter, cone-shaped stainless-steel tanks. We used the LEV 2050 method to select natural yeasts in the same plots at “El Monte” vineyard, in order to enhance the seal imprinted by terroir in the final wine.

This was followed by a period of 25 days maceration with the skins for the extraction of aromas and color. Malolactic fermentation took place in 60 new French and American oak barrels.

The same 60 barrels were used for the ageing of the wine. 50% of the casks were Appalachian American oak, the rest were French Allier barrels of a very fine grain and four years drying of the wood, so as to reduce green tannins to the minimum. The toasting level was medium plus.

Ageing: 18 months

ALLERGENS

Gluten free. Suitable for vegans. Contains sulphites

TASTING NOTES

Deep ruby red color, clean and brilliant.

Intense nose of berry fruit aromas, especially blackberries and blueberries, very well integrated with the spicy character of the licorice, all these notes perfectly intertwined with the aromas from the barrel ageing, chocolate, toffee and fine toast.

Full-bodied, with a powerful attack and fine acidity. Sweet and elegant. The flavors of berries, chocolate, toffee and fine toast linger on the palate towards a full and juicy finale marked with the character of the fruit.