

### DESCRIPCIÓN

Nuestro primer Rosado Premium bajo la marca Monte Real. Un rosado expresivo de su origen y del carácter e identidad de Monte Real. Un rosado complejo: pálido y delicado pero audaz y lleno de sabores frutales.

### VIÑEDO

Para nuestro rosado elegimos “El hierro”, una parcela de “Garnachas Viejas” en la zona de Uruñuela. Se trata de un viñedo centenario datado en 1901, ubicado a unos 500 m de altitud. El suelo es arcillo calcáreo con canto rodado, ideal para la elaboración de vinos de calidad. La combinación de edad, ubicación y tipo de suelo hacen que la garnacha se exprese con un perfil complejo pero muy fresco.

Este viñedo nos aporta una Garnacha con taninos muy finos, fresca y frutal y enormes posibilidades en bodega lo que nos ha permitido elaborar un rosado elegante y delicado pero complejo y vibrante.

### VENDIMIA

La garnacha se vendimió a mano en cajas de 15 kilos y a primera hora de la mañana para mantener la baja temperatura de la fruta. Se redujeron al máximo los tiempos de traslado a bodega. Máxima selección de los racimos a su llegada a bodega a través de una mesa y un cuidadoso traslado a la prensa siempre cuidando de la presencia de oxígeno para preservar intactos sus aromas primarios.

### VINIFICACIÓN

La fermentación se realizó en un depósito de acero inoxidable de 3.000 litros, dentro de la nave *La Galería*. Se realizó una selección de levaduras autóctonas en la misma parcela, con el objetivo de trasladar la expresividad del suelo al vino.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizó una crianza sobre sus lías finas con el fin de aportar un carácter más complejo añadiendo pequeños matices aromáticos y aumentando la estructura en boca.

### ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Vino rosado delicado, muy frutal y alegre. Color salmón ligero y brillante. En nariz dominan las notas frutales de frambuesa y fresa, con ciertas notas florales. Su paso en boca es fresco con tensión y buena acidez, amable, sabroso y equilibrado. De final largo, fresco y frutal deja un recuerdo de fruta roja y frescura que invita a tomar otra copa. Es un homenaje a las garnachas y a las viñas centenarias de la Rioja.

