

DESCRIPCIÓN

Monte Real Cuvée es fruto de un largo trabajo de selección de nuestros mejores viñedos, 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.

VENDIMIA

La vendimia se realiza en base a una selección parcelaria exhaustiva en viñedo donde se evalúa el potencial vitivinícola de cada parcela. La segunda selección se realiza en el momento de la recolección, buscando uvas sanas y la madurez fenólica.

VINIFICACIÓN

Maceración del vino con los hollejos, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. Para el envejecimiento se utilizaron barricas de Roble. El tiempo de Crianza fue de, al menos, 12 meses.

ALÉRGENOS

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, tofe 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, tofe y finos tostados. Nos deja un final envolvente, jugoso y lleno de frutalidad.

