

DESCRIPCIÓN 100% Tempranillo procedente del corazón de Cenicero en Rioja Alta.

VIÑEDO Por las virtudes de su agro-ecología, el paraje “El Monte” ha sido elegido para elaborar Monte Real Gran Reserva. Parcelas propias de vaso de más de 45 años, enclavadas entre los 430 metros y los 530 metros sobre el nivel del mar. Las orillas del río Ebro son las causantes de la gran amplitud térmica de sus estaciones, precipitaciones bien repartidas durante todo el ciclo y abundante luminosidad. Viticultura integrada que respeta la biodiversidad de la flora y la conservación de la fauna entomológica de los viñedos.

VENDIMIA El enclave privilegiado de la bodega favorece que el “oasis vitícola” se ubique en un radio de 4 km, lo que facilita el transporte y el procesamiento. En campo, se realiza una selección zonal para cada parcela, recolectando sólo aquellos frutos que cumplen con el potencial vitivinícola. Cuando la maduración de las uvas se alarga hasta finales de octubre, podemos apreciar el resultado en una armadura aromática, tan amplia como compleja, que otorga al mosto profundidad sin fin.

VINIFICACIÓN Un trabajo minucioso en la elaboración clásica y la importante intervención del enólogo son claves en la obtención de este caldo. Crianza de 36 meses en barricas 50% roble francés y 50% americano (nuevas durante el primer año), da paso a un afinamiento en botella durante un mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Monte Real Gran Reserva marca la expresión local de la variedad Tempranillo. Color rojo cereza intenso, de buena capa, con sutiles ribetes teja. De nariz directa con expresión de fruta infundada a moras, arándanos negros, ciruelas maceradas, que abren paso a una explosión de pimienta negra, clavo, que según se va oxigenando con el tiempo, da paso a la finura del tostado mostrando apuntes a vainilla, chocolate negro puro, y un toque balsámico.

De boca jugosa, paladar fluido, fino, medio de boca levemente cremoso, combinado por notas licorosas de arándanos negros, especias dulces, regaliz. Se desplaza en su recorrido con tanino firme y acidez notable, denota toques especiados y anisados muy agradables, acompañados de jugosidad y carácter. El final es elegante, delicado y marcado por la acidez que soporta su cuerpo, lo mantiene ágil y vivo hasta el final.

