

DESCRIPCIÓN

80% Viura y 20% Malvasía de la Colección Larrendant. Con este vino queremos rendir homenaje a nuestro enólogo de origen borgoñés Gabriel Larrendant, creador de la marca Monte Real en 1933 así como a los Grandes Reservas Blancos de Rioja.

VIÑEDO

Seleccionamos dos viñedos en el paraje "El Monte", ideales para la elaboración de este blanco Gran Reserva por su edad, suelo, altitud y orientación. Viñedos viejos, plantados en 1973, a 471 metros de altitud con orientación norte lo que nos va a aportar un plus de acidez para conseguir la longevidad que necesita un blanco con larga crianza. Los suelos son arcillo-calcáreos con canto rodado lo que va a favorecer bajos rendimientos de forma natural gracias al suelo y a la edad del viñedo.

VENDIMIA

La vendimia manual se realizó de manera selectiva en cajas durante el mes de Octubre, aprovechando las primeras horas de la mañana,

VINIFICACIÓN

Elaboración: clásica, con despalillado, después permanencia de las uvas sin prensar, sólo en contacto con los hollejos, en prensa neumática protegida por nitrógeno para evitar oxidaciones durante 24 horas. Fermentación alcohólica en barricas de roble francés con fondo de acacia y tostado ligero. Finalizada la fermentación alcohólica, el mosto permanece con sus lías en las mismas barricas durante seis (6) meses con battonages diarios. Transcurrido ese tiempo, se retiran las lías y se procede a limpiar las barricas para proseguir la crianza en las mismas barricas durante 18 meses, sumando un total de 24 meses en barrica.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos. Apto para veganos

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso y brillante con tonos dorados. En nariz, percibimos los elegantes tonos especiados (vainilla y café con leche) de su larga crianza en barrica, entremezclados con los toques florales que nos aporta la madera de acacia, todo ello sobre un fondo a fruta de hueso confitada.

En boca, sorprende su golosidad, cremosidad y se revela como un vino profundo que mantiene la tensión gracias a su excelente acidez. El retrogusto nos aporta la combinación perfecta de frutas maduras junto a las especias dulces fruto de su crianza en barrica.

