

Monte Real

GRAN RESERVA 1998 Edición limitada 100% tempranillo



DENOMINACION DE ORIGEN: D.O.Ca RIOJA

CALIFICACIÓN AÑADA: Muy Buena. Aunque por las condiciones climatológicas específicas de la zona donde se encuentra el viñedo “El Monte” de donde procede la uva se hubiera podido considerar Excelente.

CATEGORIA: Gran Reserva

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo. Monte Real Gran Reserva 1998 Edición Limitada es el primer vino de la marca Monte Real que se elabora 100% con la variedad de uva Tempranillo.

VIÑEDO: Uva procedente de nuestro viñedo en Cenicero “El Monte” a 430 metros de altitud, Suelo arcillo-calcáreo con abundante canto rodado y más de 40 años de edad. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea.

VENDIMIA 1998: El ciclo vegetativo se desarrolló en inmejorables condiciones meteorológicas. La vendimia comenzó el 12 de Octubre, en un año de producciones moderadas y con graduaciones que mejoraron a medida que transcurrían los días gracias a las frescas temperaturas de la noche y templadas durante el día. La uva entró en bodega en perfecto estado sanitario.

Debido a la alta calidad de la uva, pudimos tener largos tiempos de maceración, llegando incluso a los 30 días. Para el envejecimiento de este vino utilizamos barricas de roble americano, cuya madera había permanecido un mínimo de 3 años a la intemperie para reducir los taninos agresivos y para asegurarnos sus condiciones óptimas el largo envejecimiento que teníamos pensado para este vino.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

↳ GRUPO ↳

El vino entró en las barricas en Febrero de 1999, una vez terminado el lento y complejo proceso de la fermentación maloláctica. Monte Real Gran Reserva Edición Limitada permaneció en estas barrica durante 40 meses, realizando las trasiegas correspondientes cada 6 meses para evitar que el vino pudiera adquirir aromas no deseados.

Al transcurrir este largo periodo de tiempo, no fue necesaria ninguna estabilización físico/química y se procedió a su embotellado en agosto del 2003.

Desde entonces este vino ha permanecido en el Cementerio de la bodega donde tenemos, de forma natural, las condiciones óptimas de temperatura y humedad que permiten el lento proceso de envejecimiento en botella, adquiriendo una alta complejidad aromática.

Debido al largo periodo en botella este vino necesita una ligera decantación / aireación, lo que permite abrirse un poco el aroma y describir toda la complejidad de aromas.

NOTAS DE CATA:Color rubí con ribetes teja. Muy buena capa, limpio y brillante Rico en aromas, que se liberan en copa, hasta alcanzar su plenitud. Debido a su buena evolución, están presentes los aromas característicos de la variedad tempranillo (cereza y regaliz) solapados con aromas de la madera de roble, vainilla, otras especias y sutiles tostados.

En boca se descubre su mayor tesoro, armónico, fino, elegante, aterciopelado, bien evolucionado, fresco, excelente acidez, con frutalidad termina con una gran persistencia gustativa, donde afloran recuerdos anteriormente descritos en el aroma.

MARIDAJE:Acompaña muy bien con pescados en salsa, especialmente bacalao.



Edición limita de 23.000 unidades.

Grado: 13,5% vol.

Temperatura de servicio: Entre 17º-19º C.

Decantación: No necesaria.

Periodo óptimo consumo: Durante los 10 siguientes años a su compra.

Formatos disponibles: Botella de 0.75 cl en caja de madera de 1,2 o 3 botellas.
