

Monopole 2019

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Se elabora por CVNE desde 1915.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa Cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Viura
- **Tipo de botella:** Rhin
- **Formatos:** 75cl., 37,5cl., 18,7cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,24
- **Acidez Total:** 6,1
- **SO₂ Libre / Total:** 29,6/98
- **pH:** 3,29
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

La vendimia de uva blanca comienza en CVNE el 12 de septiembre y finaliza el 5 de octubre.

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la Rioja.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente.

La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Datos de la Cosecha

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como Rioja Alavesa.

La evolución de la uva venía con retraso respecto al año pasado pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los meses de Mayo y Junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniendo racimos pequeños, sueltos y menos compactos pero aumentando la calidad considerablemente.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Nuestra vendimia comienza el 12 de septiembre y finaliza el 15 de octubre.

Notas de Cata

Brillante color amarillo pálido con notas verdosas en el ribete.

En nariz los aromas nos traen recuerdos a flores de primavera mezcladas con fruta blanca como pera, manzana verde, grosella blanca...

Paladar sedoso y agradable debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez.

Retrogusto largo y persistente que nos recuerda la frescura y juventud de un blanco que es idóneo para marinar con mariscos, pescados y arroces marineros.

Temperatura de servicio aconsejada 8-10°C.



Monopole 2019

Monopole is the oldest white wine brand in Spain. CVNE has produced this wine since 1915.



- **Type of wine:** White
 - **Region of production:** Rioja
 - **Year:** 2019
 - **DOCa vintage rating:** Excellent
 - **CVNE vintage rating:** Excellent
 - **Grape varieties:** 100% Viura
 - **Type of bottle:** Rhine / Flute
 - **Bottle size:** 75 cl., 37,5 cl., 18,7 cl.
-

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 % Vol.
 - **Total acidity:** 6.12
 - **pH:** 3.29
 - **Volatile acidity:** 0.24
 - **SO₂ Free / Total:** 29.6 / 98
 - **Suitable for vegans**
-

Winemaking

This wine is made from 100% viura grapes. Gentle pressing encouraged the release of free run juice which was then fermented in stainless steel vats at controlled temperature, so facilitating the extraction and conservation of key primary fruit and floral aromas typical of the variety.

Vintage / Harvest description

Our harvest began on the 12th September and ended on the 15th October.

Given the adverse weather conditions of this year's harvest, timing of key tasks in the vineyard was critical to obtaining high quality grapes.

The harvest began with a dry autumn, following one of the worst droughts in history, and winter began with long awaited rains, cold spells, frost and snow, common in past years. This was followed by a cold, wet spring and a warm summer.

Considering that this was a year of high rainfall, the harvest took place calmly and selectively.

Tasting Note

Bright pale yellow in colour with green hints at the rim.

The nose shows aromas reminiscent of spring flowers and white fruits such as pear, apple and white currant.

The palate is silky and pleasing due to perfect balance between structure and acidity.

The finish is long, fresh and youthful, providing a white that is a perfect match with fish, seafood and fish-based rice dishes.

Recommended serving temperature 8-10°C.

