

Monopole®

2017

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

Nombre del Vino: MONOPOLE
Tipo de Vino: Blanco
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2017
Calificación DOCa Cosecha: Sin calificar
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

Tipo de botella: Rhin
Cajas y botellas: C/6 de 75cl
C/12 de 37,5cl
C/24 de 18,7cl

Grado alcohólico: 13% Vol.
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,35
Acidez Volátil: 0,33 g/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura. Tras un suave prensado se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2017 ha resultado ser la más complicada de los últimos años debido a las condiciones climatológicas, la escasez. Muy temprana, pero de una calidad impecable. Comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida a finales de abril afectara en gran medida a una producción ya mermada por la sequía. El alivio llegó a finales de julio en forma de tormentas, lo que contribuyó a completar el equilibrio vegetativo y a mejorar las expectativas de producción. Como siempre, la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

NOTAS DE CATA

Bonito color amarillo pálido con reminiscencias verdosas. En nariz la elegancia viene dada por las notas florales y frutales como manzana, pera y notas cítricas. Tanto su entrada suave como su paso delicado por el paladar nos da un vino equilibrado y fresco con una retronasal larga y afrutada. Lo que hace que sea perfecto compañero para todo tipo de mariscos, aperitivos, ensaladas y quesos. Temperatura de servicio 8 – 10°C.



Monopole®

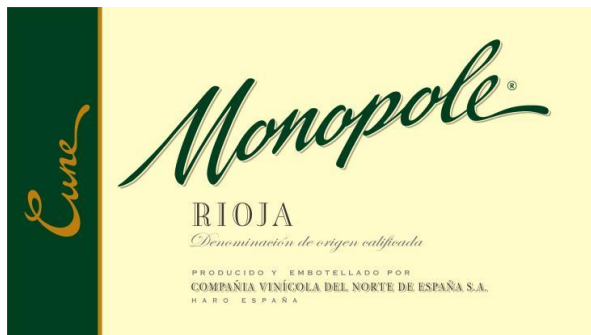
2017

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

Nombre del Vino: MONOPOLE
Tipo de Vino: Blanco
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2017
Calificación DOCa Cosecha: Sin calificar
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

Tipo de botella: Rhin
Cajas y botellas: C/6 de 75cl
C/12 de 37,5cl
C/24 de 18,7cl

Grado alcohólico: 13% Vol.
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,35
Acidez Volátil: 0,33 g/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura. Tras un suave prensado se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2017 ha resultado ser la más complicada de los últimos años debido a las condiciones climatológicas, la escasez. Muy temprana, pero de una calidad impecable. Comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida a finales de abril afectara en gran medida a una producción ya mermada por la sequía. El alivio llegó a finales de julio en forma de tormentas, lo que contribuyó a completar el equilibrio vegetativo y a mejorar las expectativas de producción. Como siempre, la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

NOTAS DE CATA

Bonito color amarillo pálido con reminiscencias verdosas. En nariz la elegancia viene dada por las notas florales y frutales como manzana, pera y notas cítricas. Tanto su entrada suave como su paso delicado por el paladar nos da un vino equilibrado y fresco con una retronasal larga y afrutada. Lo que hace que sea perfecto compañero para todo tipo de mariscos, aperitivos, ensaladas y quesos. Temperatura de servicio 8 – 10°C.

Monopole®

2017

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

Name of Wine: MONOPOLE
Type of Wine: White
Region of Production: Rioja
Year: 2017
Vintage Rating: TBC
Grape Varieties: 100% Viura

Bottle Type: Green Rhin
Case / Bottle Size: C/6 - 75cl
C/12 – 37,5cl
C/24 – 18,7cl

Alcoholic Volume: 13% Vol.
Total Acidity: 5,7 g/l
pH: 3,35
Volatile Acidity: 0,33 g/l

WINEMAKING

White made from the grape variety viura. After a gentle pressing the yolk must be obtained. The fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, which facilitates the extraction and conservation of the primary, fruit and floral aromas, typical of the variety.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

2017 vintage has turned out to be the most complicated harvest of the latest years being due to the weather conditions. It has been very early, scarce and impeccable quality. The year started with higher temperatures than usual which led to an advance in the vegetative cycle but it was decisive for a frost suffered at the end of april greatly affected the production already reduced by drought. Some storms were a pure relief which contributed to complete the vegetative balance and to improve the production expectations. As always, field work and selective collection have contributed to this exceptional campaign.

TASTING NOTE

Nice pale yellow color with greenish reminiscences. On the nose the elegance is given by floral and fruity notes such as apple, pear and citrus notes. Both its smooth entry and its delicate passage through the palate gives us a balanced and fresh wine, with a long and fruity aftertaste. This makes it a perfect companion for all kinds of seafood, appetizers, salads and cheese. Recommended service temperature 8 – 10°.

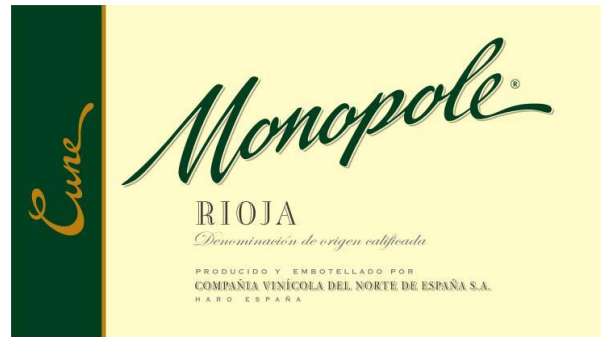


Monopole®

2017

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

Name of Wine:	MONOPOLE
Type of Wine:	White
Region of Production:	Rioja
Year:	2017
Vintage Rating:	TBC
Grape Varieties:	100% Viura
Bottle Type:	Green Rhin
Case / Bottle Size:	C/6 - 75cl C/12 – 37,5cl C/24 – 18,7cl
Alcoholic Volume:	13% Vol.
Total Acidity:	5,7 g/l
pH:	3,35
Volatile Acidity:	0,33 g/l



WINEMAKING

White made from the grape variety viura. After a gentle pressing the yolk must be obtained. The fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, which facilitates the extraction and conservation of the primary, fruit and floral aromas, typical of the variety.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

2017 vintage has turned out to be the most complicated harvest of the latest years being due to the weather conditions. It has been very early, scarce and impecable quality. The year started with higher temperatures than usual which led to an advance in the vegetative cycle but it was decisive for a frost suffered at the end of april greatly affected the production already reduced by drought. Some storms were a pure relief which contributed to complete the vegetative balance and to improve the production expectations. As always, field work and selective collection have contributed to this exceptional campaign.

TASTING NOTE

Nice pale yellow color with greenish reminiscences. On the nose the elegance is given by floral and fruity notes such as apple, pear and citrus notes. Both its smooth entry and its delicate passage through the palate gives us a balanced and fresh wine, with a long and fruity aftertaste. This makes it a perfect companion for all kinds of seafood, appetizers, salads and cheese. Recommended service temperature 8 – 10°.