



# monólogo

## Crianza Vino Tinto D.O.Ca. RIOJA

### VARIETADES

Monólogo Crianza 2016 está elaborado íntegramente con uvas de variedad Tempranillo.

### ELABORACIÓN

Monólogo crianza 2016 es un vino elaborado a partir de uva despalillada, con una maceración prefermentativa de 2 días, y un total de 15 días en contacto con los hollejos. Tras el prensado se separa el vino yema y se lleva a cabo la fermentación maloláctica a temperatura controlada. Una vez finalizada, el vino es envejecido en barrica de roble francés y americano por un mínimo de 12 meses, aportándole esta combinación de orígenes de madera gran complejidad en aroma y gusto. Tras su paso por barrica, se procede a su clarificación y filtración amicrobica para su posterior embotellado.

### CARACTERÍSTICAS Y CLIMATOLOGÍA VENDIMIA

El invierno fue lluvioso, sin embargo la primavera y verano fueron intensamente secos. Gracias a las reservas de agua del invierno, los viñedos se mantuvieron en buenas condiciones de masa vegetal asegurando una perfecta madurez, en especial aquellas fincas situadas en altura. Fue considerada una muy buena cosecha en cuanto a calidad y cantidad. Con fecha generalizada de vendimia hacia el 10 de Octubre y manteniéndose unas condiciones óptimas de sanidad.

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5%vol  
Acidez total (en sulfúrico): 3,2 g/l

### NOTA DE CATA

A copa parada, se aprecian aromas a fruta madura y toques ahumados. Tras leve agitación aparecen notas de cacao, vainillas, pimienta, y de manera más sutil aromas a hierbas balsámicas y mentoladas, convirtiéndolo en un vino de mayor complejidad aromática. Entrada en boca amable, de tanino redondo y acidez equilibrada, de intenso sabor a fruta madura y torrefacto. De persistencia media resultando un vino fácil de beber y perfecto para acompañar cualquier situación.

### MARIDAJE

Embutidos y quesos, carnes a la plancha, pastas y arroces con salsas de hongos.

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17 °C) resguardado de la luz y las vibraciones

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18 °C.