

Monopole®

2008

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 Alta
Cosecha:	2008
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Rhin Verde
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 24 botellas de 37,5cl Caja de 24 botellas de 18,7cl
Grado alcohólico:	12.5 %
Acidez Total:	6.2
pH:	3.29
Acidez Volátil:	0.30
SO2L/T	30 / 75



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad viura. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en tanques de inoxidable y 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 primavera fue muy lluviosa seguida de un verano poco caluroso, nuboso pero muy seco. La maduración de la uva llega con gran retraso de 8 a 10 días respecto a las dos campañas anteriores en las que la uva vino adelantada, no obstante la uva ha madurado en las fechas habituales en Rioja. Este retraso se mantuvo hasta la vendimia que, en nuestros viñedos comenzó el 1 de octubre. La uva presentaba un buen estado sanitario y el rendimiento ha sido sensiblemente inferior a campañas anteriores lo que ha permitido una buena maduración y una gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante con tonos verdosos propios de su juventud. Aromas a fruta fresca, manzana verde, plátano, piña, mezclado con aromas a jazmín y flores blancas.

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.

Monopole®

2008

Nombre del Vino:	MONOPOLE
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2008
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100 % Viura



Tipo de botella:	Rhin Verde
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl y cajas de 24 botellas de 37,5cl y 18,7 cl

Grado alcohólico:	12.5 %
Acidez Total:	6.2
pH:	3.29
Acidez Volátil:	0.30
SO2L/T	30 / 75

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Blanco elaborado a partir de la variedad viura. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en tanques de inoxidable y 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 primavera fue muy lluviosa seguida de un verano poco caluroso, nuboso pero muy seco. La maduración de la uva llega con gran retraso de 8 a 10 días respecto a las dos campañas anteriores en las que la uva vino adelantada, no obstante la uva ha madurado en las fechas habituales en Rioja. Este retraso se mantuvo hasta la vendimia que, en nuestros viñedos comenzó el 1 de octubre. La uva presentaba un buen estado sanitario y el rendimiento ha sido sensiblemente inferior a campañas anteriores lo que ha permitido una buena maduración y una gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante con tonos verdosos propios de su juventud. Aromas a fruta fresca, manzana verde, plátano, piña, mezclado con aromas a jazmín y flores blancas.

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.

Monopole®

2008

Monopole is the oldest white wine brand of Spain.

Cvne has produced this wine since 1915. Since its arrival it has become a classic fresh white Rioja.

TECHNICAL NOTES

STYLE:	Dry White
AREA OF PRODUCTION:	Rioja DOC
VINTAGE:	2008
RIOJA DOC VINTAGE RATING:	Not Available
GRAPE VARIETY:	100% Viura
BOTTLE TYPE & SIZE:	Green Rhine / 75cl
ALCOHOL:	12.5 %
TOTAL ACIDITY:	6.2g/l
PH:	3,29
VOLATILE ACIDITY:	0,30 mg/l
SO2 FREE / TOTAL:	30/75 mg/l

WINEMAKING

Made entirely from white Viura grapes, hand harvested at optimum ripeness. A cold skin maceration produces excellent aromatic extraction and, after pressing, the must is allowed to fall naturally and then fermentation is carried out at cold, controlled temperatures in stainless steel tanks, to retain its aromatic freshness .

THE VINTAGE / HARVEST

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages were the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1st. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

TASTING NOTES

Bright straw yellow colour with hints of green. Fine citrus and floral aromas, some grapefruit and orange blossom. Fine and elegant on the palate with ripe citrus and mango flavours and a balanced acidity, creating a long fresh, appealing finish.



Monopole®

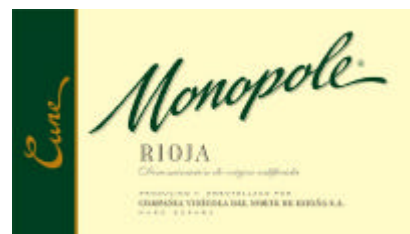
2008

Monopole is the oldest white wine brand of Spain.

Cvne has produced this wine since 1915. Since its arrival it has become a classic fresh white Rioja.

TECHNICAL NOTES

STYLE:	Dry White
AREA OF PRODUCTION:	Rioja DOC
VINTAGE:	2007
RIOJA DOC VINTAGE RATING:	Not Available
GRAPE VARIETY:	100% Viura
BOTTLE TYPE & SIZE:	Green Rhine / 75cl
ALCOHOL:	12,5 %
TOTAL ACIDITY:	6.2g/l
PH:	3,29
VOLATILE ACIDITY:	0,30 mg/l
SO2 FREE / TOTAL:	30/75 mg/l



WINEMAKING

Made entirely from white Viura grapes, hand harvested at optimum ripeness. A cold skin maceration produces excellent aromatic extraction and, after pressing, the must is allowed to fall naturally and then fermentation is carried out at cold, controlled temperatures in stainless steel tanks, to retain its aromatic freshness .

THE VINTAGE / HARVEST

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages where the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1st. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

TASTING NOTES

Bright straw yellow colour with hints of green. Fine citrus and floral aromas, some grapefruit and orange blossom. Fine and elegant on the palate with ripe citrus and mango flavours and a balanced acidity, creating a long fresh, appealing finish.