

# Monopole®

## 2009

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

<b>Nombre del Vino:</b>	MONOPOLE
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Pendiente de calificación
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Viura

<b>Tipo de botella:</b>	Rhin Verde
<b>Cajas y botellas:</b>	C/6 botellas de 75cl C/24 botellas de 37.5cl C/24 botellas de 18.7cl

<b>Grado alcohólico:</b>	13,16% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.9 g/l
<b>pH:</b>	3.36
<b>Acidez Volátil:</b>	0.37 g/l
<b>SO2L/T</b>	28/98 mg/l

### 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría.

Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Sus intensos y expresivos aromas con cierta tropicalidad y recuerdos florales crean una suave seducción en nariz, que complementada con el paso atractivo en el paladar nos da un vino joven y fresco, ideal para maridar con ensaladas frías ó templadas, entrantes, pastas, mariscos y todo tipo de pescados. .



# Monopole®

## 2009

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:** 2009  
**Calificación DOCa Cosecha:** Pendiente de calificación  
**Variedades de Uva empleada:** 100% Viura

**Tipo de botella:** Rhin Verde  
**Cajas y botellas:** C/6 botellas de 75cl  
C/24 botellas de 37.5cl  
C/24 botellas de 18.7cl

**Grado alcohólico:** 13,16% Vol.  
**Acidez Total:** 5.9 g/l  
**pH:** 3.36  
**Acidez Volátil:** 0.37 g/l  
**SO2L/T** 28/98 mg/l



### 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría.

Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Sus intensos y expresivos aromas con cierta tropicalidad y recuerdos florales crean una suave seducción en nariz, que complementada con el paso atractivo en el paladar nos da un vino joven y fresco, ideal para maridar con ensaladas frías ó templadas, entrantes, pastas, mariscos y todo tipo de pescados. .

# Monopole®

## 2009

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.

<b>Name of Wine:</b>	MONOPLÉ
<b>Type of Wine:</b>	Dry White
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2009
<b>Vintage Rating:</b>	Pending
<b>Grape Varieties:</b>	100% Viura

<b>Bottle Type:</b>	Green Rhin
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 - 75cl C/24 - 37.5cl C/24 - 18.7cl

<b>Alcohol Volume:</b>	13,16% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.9 g/l
<b>pH:</b>	3.36
<b>Volatile Acidity:</b>	0.37 g/l
<b>SO2 Free / Total:</b>	28/98 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.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Vintage slightly ahead of previous years due to a very hot summer and little rainfall.

However, the rains in mid-September (16-18) not only helped to solve the problems of water stress and regain some vineyards production expectations, but were critical to the final quality of the harvest. They balanced the alcoholic maturity and phenolic maturity, yielding a crop of very good quality.

### TASTING NOTE

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®

## 2009

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.

<b>Name of Wine:</b>	MONOPOLE
<b>Type of Wine:</b>	Dry White
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2009
<b>Vintage Rating:</b>	Pending
<b>Grape Varieties:</b>	100% Viura

<b>Bottle Type:</b>	Green Rhin
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 - 75cl C/24 - 37.5cl C/24 - 18.7cl

<b>Alcohol Volume:</b>	13,16% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.9 g/l
<b>pH:</b>	3.36
<b>Volatile Acidity:</b>	0.37 g/l
<b>SO2 Free / Total:</b>	28/98 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 .

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Vintage slightly ahead of previous years due to a very hot summer and little rainfall. However, the rains in mid-September (16-18) not only helped to solve the problems of water stress and regain some vineyards production expectations, but were critical to the final quality of the harvest. They balanced the alcoholic maturity and phenolic maturity, yielding a crop of very good quality.

### TASTING NOTE

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.