

aD Libitum

MONASTEL DE RIOJA



Vino: Ad Libitum Monastel de Rioja 2019

Denominación de origen: D.O.Ca.Rioja, Baños de Río Tobía, Rioja Alta, España

Viñedo: Viticultura ecológica.

Varietalidad: 100 % Monastel de Rioja, variedad minoritaria autóctona de Rioja, aprobada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja en el año 2007. Actualmente en proceso de registro y autorización en la D.O.

Viñedo: Viñedo plantado 1997

Suelo: Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en terrazas colgadas en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados, con alto contenido en hierro.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza.

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.000 kg por hectárea.

Cosecha 2019: Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja.

Clima: De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

Producción: 1200 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14,98 % vol.

pH: 3.48

Acidez Total: 5,10 g/l TH₂

Acidez Volátil: 0.70 g/l AcH

Sulfuroso Total: 59 mg/l

Azucars Residuales: 1,6 g/l

Notas de cata: Importante capa de color cereza picota. En nariz se presenta muy especiado con notas balsámicas. En boca es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.

ES EL ÚNICO VINO EN EL MUNDO ELABORADO CON ESTA VARIEDAD

