

aD Libitum

MONASTEL DE RIOJA



Vino: Ad Libitum Monastel de Rioja 2023

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Varietal: 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 2023: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa durante todo el ciclo, uno de los más secos de los últimos años. Respecto a las temperaturas, también ha sido uno de los más cálidos desde que tenemos registros. Hemos tenido el mes de abril más cálido de la historia y cuatro olas de calor. Durante la vendimia, que comenzó el 17 de Septiembre y terminó el 25 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas anteriores.

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, % vol.

pH: 3.40

Acidez Total: 5,70 g/l TH₂

Acidez Volátil: 0.60 g/l AcH

Sulfuroso Total: 51 mg/l

Azúcares 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