



Emilio Sojo Nalda

Envolventes, seductores y elegantes

MONTE REAL TEMPRANILLO BLANCO

Denominación: DOC Rioja. **Uva:** 100% tempranillo blanco.

Vinificación: fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros con levaduras autóctonas seleccionadas para reforzar el carácter del suelo en el vino. Los tres meses de crianza en barricas de roble francés y tostado ligero le aportan complejidad y un final untuoso con mayor volumen en boca.

Nota de cata: de color amarillo ligeramente dorado, en nariz dominan las frutas tropicales como la piña y otras cítricas como el pomelo con pequeños toques florales sobre un fondo ligeramente especiado que aporta su paso por barrica. En boca es fresco y untuoso con gran presencia de fruta complementado con tonos especiados y un buen volumen en boca que hace que su paso sea largo y persistente.

MONTE REAL CRIANZA CUVÉE

Denominación: DOC Rioja. **Uva:** 67% tempranillo y 33% de graciano.

Vinificación: fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable con levaduras propias y maceración con hollejos durante 25 días. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano, utilizadas también para el envejecimiento. Tostado medio largo y crianza de 18 meses.

Nota de cata: intenso color rojo picota, con muy buena capa, limpio y brillante. Potente en aromas de frutos del bosque (moras y arándanos), muy bien integrados con el carácter especiado del regaliz y aromas procedentes de la barrica (chocolate, tofe y finos tostados). Estructura envolvente y entrada potente con ligera acidez, goloso y elegante. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz y un final envolvente, jugoso y lleno de frutuosidad.



VIÑA ALBINA RESERVA

Denominación: DOC Rioja. **Uva:** 80% tempranillo, 15% mazuelo, 5% graciano.

Vinificación: las uvas se despallan y estrujan suavemente. La fermentación busca la optimización de las levaduras autóctonas seleccionadas en viñedo, tras la que se alarga el proceso de maceración para obtener el color y la estructura deseada.

Nota de cata: brillante color rojo cereza con sutiles brillos teja. Una joya en nariz, con aromas a frutas rojas frescas (fresas silvestres, grosellas, cerezas), notas de regaliz palo y una explosión final con los aromas de una cuidada crianza en madera (vainilla en rama, coco y tofe). Boca acariciante, elegante, fresca, franca y compleja, con sabores frutales, violeta y café que es verdaderamente seductora. Desde 1901, un vino clásico imprescindible que nos acompaña en todas las celebraciones.

MONTE REAL GRAN RESERVA

Denominación: DOC Rioja. **Uva:** 100% tempranillo.

Vinificación: un trabajo minucioso de elaboración clásica y relevante intervención del enólogo. Crianza de 36 meses en barricas de roble francés y americano, que da paso a un afinamiento en botella durante un mínimo de 24 meses.

Nota de cata: rojo cereza intenso, de buena capa y ribetes teja. Aromas de moras, arándanos negros y ciruelas maceradas que da paso a una explosión de pimienta negra y un fino tostado con apuntes a vainilla, chocolate negro puro y un toque balsámico. Boca jugosa, de paladar fluido, fino y levemente cremoso, con notas licorosas (arándanos negros, especias dulces, regaliz). Tanino firme, con toques especiados y anisados muy agradables, acompañados de jugosidad y carácter. Final elegante, delicado y marcado por la acidez. Ágil y vivo hasta el final.