



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

Monte Real

GRAN RESERVA

**Variedades de uva**

100% Tempranillo. Procedentes de Cenicero.

**Elaboración y crianza**

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de fermentación y largas maceraciones.

Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano realizándose las correspondientes trasiegas.

Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.

**Temperatura de servicio**

Servir entre 17º y 19º C.

**Nota de cata**

Vinos seleccionados de las mejores añadas. Se resalta la personalidad de los vinos de Cenicero. Color ocre rojo con ribetes teja. Conjunción y riqueza de aromas con carácter vinoso. Sabor equilibrado y sensual, dejando una impresión general de opulencia. Con cuerpo y bien constituido en taninos y acidez. Excepcional persistencia gustativa. En un buen momento de consumo.

**Grape varieties**

100% Tempranillo. From the vineyards of Cenicero.

**Vinification and ageing**

Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation technology and long maceration periods.

Aged for 24 to 30 months in American oak casks with appropriately-timed rankings.

Aged in the bottle for at least 36 months before being put on the market.

**Serving temperature**

Serve at between 17º and 19º C.

**Tasting note**

Selected wines from the best vintages. Unmistakable personality of Cenicero wine. Ochre red with vinous character. Balanced, sensual taste, providing a general feeling of opulence. Good body and balance between tannins and acidity. Exceptionally persistent. At an ideal time to drink.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

GRUPO



Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com