



RIOJA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

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.

Monte Real
GRAN RESERVA

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 rackings.

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

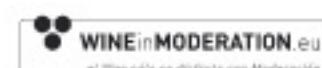
Serving temperature

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. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com