



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Monte Real

RESERVA

Variedades de uva

100% Tempranillo. Procedentes de Cenicero.

Elaboración y crianza

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

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

Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

Temperatura de servicio

Servir entre los 16º y 18º C.

Nota de cata

Color intenso rojo cereza con ribetes teja. Aromas limpios y potentes en nariz, con armonía entre la crianza en roble y los recuerdos vinosos. Amplia estructura en boca, sabroso, con cuerpo. Taninos pulidos y amables. Su aroma se prolonga por vía retronasal, con un final largo y persistente. Bien evolucionado y maduro, garantiza larga vida en botella.

Grape varieties

100% Tempranillo. From the vineyards of Cenicero.

Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies 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 12 months before being put on the market.

Serving temperature

Serve at between 16º and 18º C.

Tasting note

Unmistakable personality of Cenicero wines. Intense cherry-red colour with a tawny rim. Clean, powerful aromas on the nose with a harmonious blend of ageing in oak and vinous notes. Wide structure in the mouth, tasty, with body. Polished, smooth tannins. Aromas extend retronasally, with a long, persistent finish. Well-developed and mature, it guarantees a long life in the bottle.

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