



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

Monte Real

RESERVA DE LA FAMILIA

#### 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 trasiegos.

Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

#### Temperatura de servicio

Servir entre 16º y 18º C.

#### Nota de cata

Vino representativo de los mejores viñedos de Cenicero. Intenso color rojo cereza con ribetes teja. Potente en aromas con carácter vinoso armonizados con notas de excelente madera. Estructura sensual en boca, sabroso, con cuerpo. Abundantes taninos pulidos y dulcificados. Impresión de opulencia prolongándose con un magnífico final de gran persistencia gustativa. Maduro y bien evolucionado, en un buen momento de consumo.

#### Grape varieties

100% Tempranillo. All grapes are from Cenicero.

#### Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crashed grapes using the latest fermentation control technologies and long maceration periods.

Aged for 24 to 30 months in American casks.

Aged in bottle for at least 24 months before putting on the market.

#### Serving temperature

Serve between 16°C and 18°C.

#### Tasting note

Unmistakable personality of Cenicero wines.

This wine has a very intense cherry colour with a tawny rim. On the nose clean and powerful aromas, with an harmonious blend of ageing in oak and vinous notes. In mouth wide structure tasty, with nice body. Polished and smooth tannins. Aromas extend retro-nasally, with a long, persistent finish. Very 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