



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

MONTE REAL CRIANZA

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 18 meses en barricas de roble americano con la realización de las oportunas trasiegas y su estabilización natural.

Botellero mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

Temperatura de servicio

Servir entre 16° y 18° C.

Nota de cata

Se resaltan las características y personalidad de los vinos de Cenicero es un crianza de corte moderno adecuado a los gustos y tendencias actuales, en una gama alta.

Color intenso, mantiene la fruta y la expresión de la variedad y el terruño junto a los matices de crianza con armonía y equilibrio.

En boca resaltamos cuerpo y potencia junto a su suavidad y elegancia.

Grape varieties

100% Tempranillo. Made with the choicest Tempranillo grapes from vineyards in Cenicero.

Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crushed grapes, using new fermentation technology, with a long maceration period in order to achieve greater extraction.

Aged for 18 months in new American oak casks with appropriately-timed rackings.

Aged in the bottle for at least 6 months before being put on the market.

Serving temperature

Serve between 16° and 18° C.

Tasting note

From a sensorial point of view, the Monte Real Crianza follows the style demanded by today's consumers: more colour, more fruit and more potency. Intense colour, delicate fresh aromas that maintain the fruitiness and expression of the grape variety and the terroir, beautifully blending with ageing notes in harmony and balance. In the mouth, its body and potency are perfectly offset by the smoothness and elegance typical of great Riojas.

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