

Bodegas Vinícola Real



200 Alonjes

RIOJA

Bodegas Vinícola Real S.L.U.



*Quay lo nuovo celo di
u' Presonari e Cantate,*

*Quay lo nuovo celo di
u' Presonari e Cantate,*



- Bodegas Vinícola Real S.L.U. fue fundada en el año 1992, por **Miguel Ángel Rodríguez en Albelda de Iregua**, población con notable historia, cuyas raíces se hunden más allá de la era medieval.
- Vinícola Real nació con vocación de ser una **bodega de pequeña producción especializada en vinos de alta calidad y "vinos de pago"**.
- La idea es elaborar "grandes vinos" de terruño único, con una **forma de elaboración y crianza diferenciadas** y con una acusada personalidad (nuevo estilo de La Rioja).

Bodegas Vinícola Real ha apostado por un modelo de **viticultura tradicional** cuyo objetivo es la obtención de vinos originales con el mayor y elevado nivel de calidad.

Uvas sanas y con bajos rendimientos por hectárea son el resultado de un esmerado trabajo que comienza por el abonado orgánico y la total ausencia de tratamientos con productos químicos.

Bodegas Vinícola Real




*Exquisito 5º u.f. de
per su producción*

Bodegas Vinícola Real **dispone de un magnífico calado** horadado en la montaña que proporciona de forma natural las condiciones ideales de temperatura y humedad (12°C y 85%) constantes durante todo el año, para la crianza tanto en barrica como en botella de los vinos.



El silencio y el reposo en el que sumergimos nuestros preciados caldos garantizan un envejecimiento óptimo, **idóneo para la elaboración de grandes y distinguidos vinos, con personalidad propia.**

VINOS PREMIUM



CUEVA DEL MONGE

TINTO 2013



VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo

VINIFICACIÓN

Fruto de una selección de la variedad tempranillo 100%, recogidas en su estado óptimo de sanidad y maduración, en pequeñas cajas de 15 kilos.

En bodega se despalilló y estrujó sin presión dando paso a los tinos de fermentación donde permaneció 14 días a temperaturas de 25-28°C. Realizó la maloláctica en tina de 120 Hl y una posterior crianza de 14 meses en barricas de roble americano y francés (50% nuevas y 50% de entre 1-2 años).

NOTA DE CATA

«Color rojo intenso con borde granate. Aroma complejo, frutos rojos, hierbas silvestres. Notas tostadas de café torrefacto, chocolate negro. En boca fresco, frutoso, carnoso, sabroso, redondo, complejo, equilibrado, largo y persistente.»

CUEVA DEL MONGE

BLANCO 2014



VARIETADES DE UVA

Mezcla de 70% Viura, 20% Malvasía, 5% Garnacha blanca y 5% Otras.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 a 15 kilos. En bodega se produce el estrujado para posteriormente realizar una maceración pelicular de la uva estrujada en depósito y así extraer la parte aromática del interior del hollejo. Separación del mosto flor por gravedad y prensado suave. El desfangado estático se realiza durante 24 horas (separación de pulpa de la uva).

A fin de unificar el proceso de fermentación, utilizando únicamente las levaduras indígenas del campo y de la bodega y asegurando el inicio homogéneo a temperatura controlada, la fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable. Iniciar la fermentación en depósito garantiza la potenciación de los aromas y unifica el proceso para toda la partida. Posteriormente, y sin romper el proceso iniciado, el vino es trasegado para que la fermentación alcohólica continúe en barricas nuevas de roble francés y americano, durante más de 40 días con “batonage” diario. Tras la fermentación, el vino continúa su crianza en madera durante 4 meses.

NOTA DE CATA

«Color dorado brillante. Aroma elegante. Potente, floral, especias dulces, roble cremoso, balsámico, hierbas del monte (tomillo, manzanilla, laurel). En boca fresco, estructurado, glicérico, graso, agradablemente dulzón, sabroso, fresco.»

200 MONGES

RESERVA 2009

VARIETADES DE UVA

Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Ésta es realizada en nuestros viñedos, cuya media de edad supera los 30 años.

Fermentación en tinas de madera “Allier” durante 11 días, entre 24 y 28°C. Crianza mínima de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Reposo en depósito hasta su embotellado para pasar posteriormente un mínimo de 18 meses en nuestro botellero.

Nuestro vino no se ha sometido a ningún tipo de clarificación ni filtración.

NOTA DE CATA

«De color rojo cereza, borde granate. Aroma a frutos rojos (cereza, frambuesa). Roble muy fino, café, chocolate. Boca potente, especiado, sabroso, complejo, equilibrado, largo y persistente.»

Se aconseja descorchar y decantar entre 30 y 45 minutos antes, para poder apreciar su total potencial aromático. De este vino se han seleccionado 50.300 botellas de 0,75l, 600 mágnam de 1,50l y 60 doble mágnam de 3l.



200 MONGES

GRAN RESERVA 2001



VARIETADES DE UVA

Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos, de un viñedo de 7 hectáreas cuya media de edad supera los 45 años. Fermentación en tinas de madera “Allier” durante 13 días, entre 25 y 30°C. Crianza mínima de 24 y 30 meses en barrica nueva de roble francés (de varias procedencias) y americano. Posteriormente, un mínimo de 40 meses de reposo en botellero.

Se embotella en ausencia de cualquier tipo de filtración.

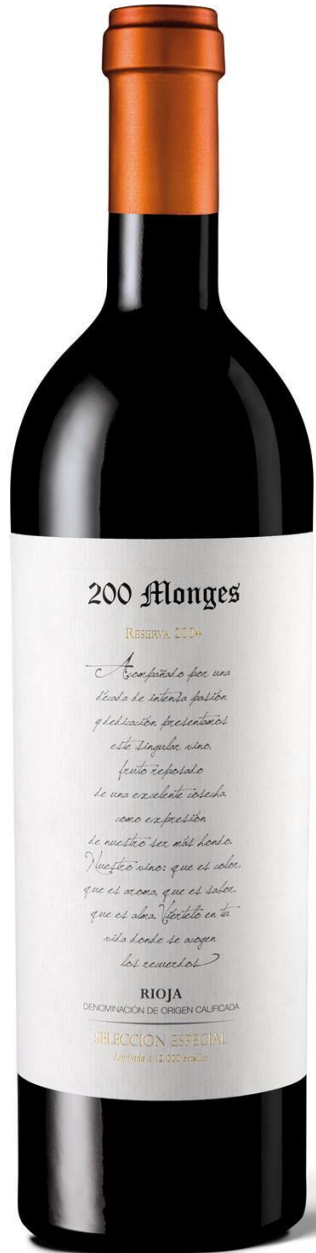
NOTA DE CATA

«Color cereza muy cubierto, vivo y con un leve matiz naranja. En nariz posee un aroma que recuerda a la fruta madura, notas compotadas y leves matices balsámicos de fondo. En boca potente, muy rico en matices, suaves y aterciopelados taninos, notas de frutas negras, muy bien integradas en su complejidad aromática. Muy elegante, sabroso, buena acidez, cálido, con un final muy persistente y especiado.»

Se aconseja descorchar y decantar unos 30 minutos antes, para poder apreciar con plenitud su total potencial aromático.

200 MONGES

SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA 2005



VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo

VINIFICACIÓN

Tempranillo 100%, selección de racimos de tercera vendimia de los mejores y menos productivos viñedos de la bodega cuya edad media es de unos 46 años. Vendimia manual en cajas de 8 kilos. Fermentación en tinas de roble "Allier" durante 10 días, a 28°C. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza mínima de 18 meses en barrica nueva francesa y de 20 meses en botellero.

NOTA DE CATA

Acompañado por una década de intensa pasión y dedicación presentamos este singular vino, fruto reposado de una excelente cosecha, como expresión de nuestro ser más hondo. Nuestro vino: que es color, que es aroma, que es sabor, que es alma. Viértelo en tu vida donde se acogen los recuerdos. Se aconseja descorchar y decantar al menos 30 minutos antes.

200 MONGES

SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA BLANCO 2007

VARIETADES DE UVA

70% Viura, 20% Malvasía, 5% Garnacha Blanca y 5% otras.

VINIFICACIÓN

Procedente de la selección manual de uvas de nuestros viñedos más viejos y de menos producción, elaboramos este Reserva. Fermentación en barricas nuevas a 14°C durante 26 días. El proceso continúa con una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y americano y 24 meses en depósito. Posteriormente, el vino es embotellado para dejarlo reposar en nuestros calados hasta su salida al mercado.

NOTA DE CATA

« Color oro brillante. Destacan sus aromas de flores secas, fruta madura y hierbas silvestres. Se muestra en nariz, cálido, con notas tostadas y de roble cremoso. En boca es carnoso, potente, sabroso y especiado con un final muy elegante.»

Novedad y tradición se funden en el nuevo 200 Monges Reserva Blanco, fruto tranquilo de nuestro trabajo, un reserva tradicionalmente blanco, un Rioja con mayúsculas, un 200 Monges que perdurará en tu paladar y en tus recuerdos.



CONFESOR

VINO DE PAGO 2004

VARIETADES DE UVA

85% Tempranillo , 15% Graciano, Mazuelo y Garnacha.

VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas del “Pago el Vallejuelo”, situado a 695m de altitud, de laderas arcillosas. Vendimia en cajas de 10 kilos, despalillado manual. Rendimientos por cepa muy bajos (menos de 1 kg/cepa). La fermentación alcohólica se realiza en su totalidad en tinas de madera “Allier” de procedencia francesa. La fermentación maloláctica, en barrica. Crianza de entre 12 y 15 meses de barrica, seguido de un envejecimiento en botella de un mínimo de 15 meses.

Embotellado sin filtración.

NOTA DE CATA

«Intensidad colorante muy alta, de color cereza muy intenso, con una ligera tonalidad violácea en el ribete. En nariz, grata expresión de hollejo maduro, notas de café, chocolate, frutos rojos del campo muy maduros, confitado, compotas y connotaciones de especias como el clavo y la pimienta. Gusto muy potente, amplio y carnoso. Taninos nobles y contundentes de excelente madera en su crianza. Complejidad aromática entre leves toques de tostado y con predominación de diversas frutas rojas maduras y especias. La notable acidez lo hace muy longevo en su paso final en boca y muy elegante en su evolución gustativa.»

