

**DESCRIPCIÓN** Tempranillo procedente, en su mayoría, del corazón de Rioja Alta.

**VENDIMIA** En el campo, se realiza una selección zonal para cada parcela, recolectando sólo aquellos frutos que cumplen con el potencial vitivinícola. Cuando la maduración de las uvas se alarga, podemos apreciar el resultado en una armadura aromática, tan amplia como compleja, que otorga al mosto profundidad sin fin.

**VINIFICACIÓN** Un trabajo minucioso en la elaboración clásica y la importante intervención del enólogo son claves en la obtención de este caldo. Crianza de, al menos, 24 meses en barricas de roble, da paso a un afinamiento en botella durante un mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

**ALÉRGENOS** Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** Monte Real Gran Reserva marca la expresión local de la variedad Tempranillo. Color rojo cereza intenso, de buena capa, con sutiles ribetes teja. De nariz directa con expresión de fruta infundada a moras, arándanos negros, ciruelas maceradas, que abren paso a una explosión de pimienta negra, clavo, que según se va oxigenando con el tiempo, da paso a la finura del tostado mostrando apuntes a vainilla, chocolate negro puro, y un toque balsámico.

De boca jugosa, paladar fluido, fino, medio de boca levemente cremoso, combinado por notas licorosas de arándanos negros, especias dulces, regaliz. Se desplaza en su recorrido con tanino firme y acidez notable, denota toques especiados y anisados muy agradables, acompañados de jugosidad y carácter. El final es elegante, delicado y marcado por la acidez que soporta su cuerpo, lo mantiene ágil y vivo hasta el final.

