

# Ad Libitum



# Monastel de Rioja 2012

**Vino:** Monastel de Rioja 2012

**Denominación de origen:** D.O.Ca.Rioja, Baños de Río Tobía, Rioja Alta, España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100 % Monastel de Rioja, variedad minoritaria autóctona de Rioja, aprobada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja en el año 2007. Actualmente en proceso de registro y autorización en la D.O.

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 12 años.

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en terrazas de exposición sur en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 11 meses.

**Crianza:** 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.000 kg por hectárea.

**Cosecha 2012:** Cosecha calificada como Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo en la zona de Baños de Río Tobía ha sido la cosecha mejor de los últimos 30 años. Año de pluviometría muy escasa con un invierno seco y con un verano que fue también seco y soleado. Las escasas precipitaciones durante todo el año facilitaron la sanidad de la cosecha, una menor acidez y una mayor graduación alcohólica. La cosecha fue la más reducida de los últimos 20 años

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 600 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14 % vol.

pH: 3.45

Acidez Total: 5,05 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez Volátil: 0.58 g/l AcH

Sulfuroso Total: 37 mg/l

Azucres Residuales: 1,5 g/l

**Notas de cata:** Importante capa de color cereza picota. En nariz se presenta muy especiado con notas balsámicas. En boca es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.

ES LA PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA QUE SE COMERCIALIZA UN VINO DE ESTA VARIEDAD

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosancho.com](http://www.juancarlosancho.com)  
Email: [juancarlosancho@yahoo.es](mailto:juancarlosancho@yahoo.es)