

# BODEGAS RIOJANAS



## MONTE REAL



**MONTE REAL  
BLANCO FERMENTADO**



**MONTE REAL  
RESERVA**



**MONTE REAL  
GRAN RESERVA**



**MONTE REAL  
RES. ED. LIM.**



**MONTE REAL  
DE FAMILIA CR.**



**MONTE REAL  
DE FAMILIA RVA.**













# RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# Monte Real

BLANCO  
FERMENTADO EN BARRICA

-  90% Viura. 10% Malvasía de Rioja.  
Procedente de Cenicero.
-  Fermentación natural en barricas nuevas de roble americano.  
Permanencia de unos cuatro meses sobre lías con bastoneo diario.
-  Servir entre los 8° y 10° C.
-  Color amarillo ligero con reflejos verdosos. Aroma varietal resaltado, complejo y elegante. Buena estructura, calido, con cuerpo, untuoso. Final de boca frutal, largo y persistente.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
-  90% Viura. 10% Malvasía de Rioja.  
*From the vineyards of Cenicero.*
-  Natural fermentation in new America oak casks.  
*Left in contact with the lees for four months with daily turnover.*
-  Serve at between 8° and 10°C.
-  Light yellow with greenish hues. Noticeable, complex, elegant varietal aromas. Good structure, warm and unctuous with godd body. Very fuity, long, persistent finish.  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

apadistribuciones.com  
606 305 366













# RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO  
**Monte Real**  
RESERVA

-  100% Tempranillo.  
Procedente de Cenicero.
-  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 trasiegas. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre los 16° y 18° C.
-  Color intenso rojo cereza con ribetes teja. Aromas limpios y potentes en nariz, con armonía entre la crianza en roble y los recuerdos vinosos. Amplia estructura en boca, sabroso, con cuerpo. Taninos pulidos y amables. Su aroma se prolonga por vía retronasal, con un final largo y persistente. Bien evolucionado y maduro, garantiza larga vida en botella.
-  100% Tempranillo.  
*From the vineyards of Cenicero.*
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies and long maceration periods. Aged for 24 to 30 months in American oak casks with appropriately-timed rankings. Aged in the bottle for at least 12 months before being put on the market.*
-  *Serve at between 16° and 18°C.*
-  *Unmistakable personality of Cenicero wines. Intense cherry-red colour with a tawny rim. Clean, powerful aromas on the nose with a harmonious blend of ageing in oak and vinous notes. Wide structure in the mouth, tasty, with body. Polished, smooth tannins. Aromas extend retronasally, with a long, persistent finish. Well-developed and mature, it guarantees a long life in the bottle.*

apadistribuciones.com  
606 305 366













# RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# Monte Real

GRAN RESERVA

-  100% Tempranillo.  
Procedentes de Cenicero.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano realizándose las correspondientes trasiegas. Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 17° y 19°C.
-  Vinos seleccionados de las mejores añadas. Se resalta la personalidad de los vinos de Cenicero. Color ocre rojo con ribetes teja. Conjunción riqueza de aromas con carácter vinoso. Sabor equilibrado y sensual, dejando una impresión general de opulencia. Con cuerpo y bien constituido en taninos y acidez. Excepcional persistencia gustativa. En un buen momento de consumo.
-  100% Tempranillo.  
*From the vineyards of Cenicero.*
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation technology and long maceration periods. Aged for 24 to 30 months in American oak casks with appropriately-timed rankings. Aged in the bottle for at least 36 months before being put on the market.*
-  *Serve at between 17° and 19°C.*
-  *Selected wines from the best vintages. Unmistakable personality of Cenicero wine. Ochre red with vinous character. Balanced, sensual taste, providing a general feeling of opulence. Good body and balance between tannins and acidity. Exceptionally persistent. At an ideal time to drink.*



BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~GRUPO~

apadistribuciones.com  
606 305 366







# Monte Real

125 ANIVERSARIO  
EDICIÓN LIMITADA  
RESERVA 2010



**ORIGEN:** D.O.Ca RIOJA

**CALIFICACIÓN AÑADA:** Excelente

**VIÑEDO:** 100% Tempranillo, procedente de nuestros viñedos en Cenicero a 430 metros de altitud. Suelo arcillo-calcáreo con abundante canto rodado. Se trata de un suelo sumamente peculiar, contiene suficiente arcilla para retener humedad necesaria para el viñedo, y a la vez, los cantos rodados drenan el exceso de humedad. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea. En esta añada en particular los rendimientos de producción fueron muy moderados unos 3.000 kilos/hectárea.

Con nuestros viñedos, de más de 40 años de edad y baja productividad, obtenemos racimos con granos pequeños y una excepcional relación hollejo-pulpa: mayor cantidad de hollejo y menos pulpa, siendo en estos hollejos donde se concentra el color y aroma primario de la variedad tempranillo.


**VENDIMIA 2010:** Esta década ha sido muy generosa en cosechas excelentes, 2001, 2004, 2005 y 2010. Las claves han radicado en una climatología muy favorable, que nos permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final de vendimia. Un año muy propicio para obtener una perfecta maduración tecnológica y polifenólica.








# RIOJA


DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA


- 


100% Tempranillo.  
Procedente de Cenicero
- 


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 trasiegos y su estabilización natural. Botellero mínimo de 6 meses antes de su comercialización.
- 

Servir entre 16° y 18° C.
- 

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 terroir junto a los matices de crianza con armonía y equilibrio. En boca resaltamos cuerpo y potencia junto a su suavidad y elegancia.  
*Alérgenos: Contains sulfites*
- 

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

*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.*
- 

*Serve between 16° and 18°C.*
- 

*From a sensorial point of view, the Monte Real Crianza follows the style demanded by today's consumers: more colour, more fruity 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.*  
*Allergens: Contains sulfites*

**Monte Real**  
*de Familia*  
CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO









apadistribuciones.com  
606 305 366



# RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

**Monte Real**  
*de Familia*  
RESERVA

-  100% Tempranillo. Procedentes de Cenicero.
-  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 trasiegas.  
Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° - 18°C.
-  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.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
-  100% Tempranillo. All grapes are from Cenicero.
-  Classical vinification with destalked, crashed grapes using the lasted 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.
-  Serve between 16°C - 18°C
-  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 month 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.*  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com  
606 305 366

