vinetur

Monte la Reina lanza Vendimia Seleccionada 2017, un vino de viñedos centenarios prefiloxéricos

La bodega de Carolina Inaraja presenta su nueva añada, elaborada con tinta de toro de Morales de Toro

jueves 12 de febrero de 2026


VS
Vendimia
Seleccionada
MONTE LAREIÑA

La bodega Monte la Reina, dirigida por Carolina Inaraja, ha presentado la nueva añada de su vino más representativo, Monte la Reina Vendimia Seleccionada 2017. Este vino monovarietal de tinta de toro nace de viñedos prefiloxéricos ubicados en Morales de Toro, Zamora, y se posiciona como una de las referencias más emblemáticas de la Denominación de Origen Toro. La singularidad de este vino radica en el origen de sus uvas, procedentes de cepas centenarias plantadas a pie franco sobre suelos arenosos, lo que permitió que sobrevivieran a la filoxera, una plaga que devastó los viñedos europeos en el siglo XIX. Toro es una de las pocas regiones españolas que conserva este patrimonio vitícola, y Monte la Reina es una de las escasas bodegas que puede elaborar un vino con estas características.

Monte la Reina Vendimia Seleccionada 2017 pertenece a la gama alta de la bodega y se elabora a partir de una cuidada selección de uvas tinta de toro. Tras la vendimia, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica y envejece durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Este proceso aporta concentración, profundidad y una integración armónica entre la fruta y la madera, reflejando la historia vitivinícola de la comarca y el carácter de la variedad autóctona.

La nueva añada mantiene la imagen elegante y sobria de la botella, con una serigrafía que busca transmitir la autenticidad y el respeto por el territorio. El diseño se convierte en un manifiesto visual que pone en valor la tinta de toro como protagonista absoluta y refuerza la identidad del vino y de los viñedos centenarios de Monte la Reina.

En la cata, Vendimia Seleccionada 2017 se presenta con un color rojo picota intenso, limpio y brillante, con ribetes cereza. En nariz, ofrece una complejidad aromática donde se perciben notas especiadas de clavo y pimienta negra, junto a aromas torrefactos, cacao, regaliz, matices balsámicos y un fondo floral. La fruta negra madura y compotada aporta riqueza al conjunto. En boca, el vino es seco, equilibrado y estructurado, con taninos maduros y dulces, y una retrogustación larga y persistente marcada por recuerdos de maderas nobles y frutas de licor.

Monte la Reina recomienda maridar este vino con carnes rojas, platos de cuchara, tablas de ibéricos y quesos curados. El precio de venta al público de Vendimia Seleccionada 2017 es de 37 euros.

La bodega Monte la Reina se encuentra a pocos kilómetros de Toro, en una finca que integra diferentes cultivos, una bodega moderna, jardines y un edificio multidisciplinar con restaurante y espacios para eventos. En el complejo destaca un castillo neogótico del siglo XIX, hoy convertido en un hotel boutique catalogado como posada real. Bajo la dirección de Carolina Inaraja y el enólogo José Nuño, la bodega apuesta por elaboraciones precisas y estilos que expresan la identidad de la zona desde una perspectiva actual. Además de su actividad vinícola, Monte la Reina desarrolla una fuerte vocación enoturística y fue pionera en la elaboración de verdejo en la comarca. La bodega combina la tradición con una visión contemporánea, trabajando la materia prima con rigor y mostrando las posibilidades del territorio a través de vinos definidos y honestos.