



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE-MODERATION.com
A.C. & P.I.C. & S.C.A.
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3
26370, Navarrete · LA RIOJA - SPAIN
E info@bodegasmontecillo.com · T +34 941 44 01 25
bodegasmontecillo.com



MONTECILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2017

AÑADA
2017. Muy Buena.

VARIEDAD DE UVA
40% Viura, 36% Sauvignon Blanc
y 24% Tempranillo Blanco.

ORIGEN
D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

ELABORACIÓN Y CRIANZA
La Viura proviene de viñedos de más de 60 años en vaso situados a más de 600 mts en Rioja Alta. La Tempranillo Blanco es cultivada en terreno más arcilloso y la Sauvignon Blanc proviene de parcelas en suelos frescos y calcáreos situados en la zona más oriental de la D.O. a más de 700 mts. Vendimia manual. Cada variedad se elabora de forma independiente. Despalillado y posterior encubado. Largas maceraciones a baja temperatura en contacto con sus pieles para extraer todos los aromas primarios. Prensado muy suave y posterior desfangado estático en atmósfera inerte para obtener un mosto limpio y rico en aromas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y flexitanks a temperatura muy baja. Trasiego a barricas nuevas de roble francés con un tostado suave para finalizar el proceso fermentativo. Fermentación maloláctica parcial en Viura y Sauvignon Blanc. Battonages constantes durante cinco meses para remover y poner en suspensión las lías que aportan esa sensación glicérica en boca. Una vez finalizado este proceso, se realizan diversas catas hasta definir el coupage final.

NOTA DE CATA
COLOR: Atractivo color amarillo pálido, brillante, con reflejos limón.

AROMA Y GUSTO: Nariz profunda, seductora y de gran intensidad frutal, predominando notas de fruta blanca como la pera. Poco a poco aparecen el pomelo maduro y la flor blanca. Aromas de pan tostado y notas cremosas. Transcurrido el tiempo aparecen notas elegantes y sinceras provenientes de su paso por madera. En boca es voluminoso y elegante, fresco y con una muy buena acidez que le alargará la vida durante varios años. Armónico, nos deja destellos de fruta blanca y cítricos junto con notas de pastelería. Final largo y glicérico donde la madera es la protagonista. Vino de asombrosa complejidad, estructura y elegancia.

ARMONÍAS Y SERVICIO
Muy versátil gastronómicamente por su extraordinaria complejidad. Un blanco con carácter perfecto para acompañar una gran diversidad de platos desde pescados y foies hasta carnes, quesos maduros e incluso ibéricos, con un magnífico potencial de longevidad para evolucionar y perdurar en botella. Temperatura de servicio: 12°C - 14°C. Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.

ANÁLISIS
Alcohol: 13% v/v
Azúcar residual: 1.8 g/l
Acidez: 5.2 g/l
pH: 3.38