



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE IN MODERATION
ELEGIR COMPARTEIR E CUIDAR

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



— CRIANZA 2016 —

A ciento cincuenta años de su fundación, Bodegas Montecillo continúa demostrando su compromiso con la excelencia y su apuesta por vinos de máxima calidad añada tras añada. Montecillo Reserva es un Rioja honesto de elaboración extraordinaria que combina intensidad y fineza aromática con un cuerpo opulento.

AÑADA
2016.

VARIEDAD DE UVA
Tempranillo 85%, 15% Garnacha.

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

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Las fincas seleccionadas para elaborar este vino, se recolectan en días consecutivos con una rigurosa programación. Encubado en depósito Ganímede, sangrado del 5% del mosto y maceración en frío de 2 a 3 días. La fermentación alcohólica se realiza con el mayor de los controles, pero siempre respetando la fruta, extrayendo gracias a esta técnica, color y aroma, además de un tanino maduro y suave.

Después de 12 días en contacto con el hollejo, se descuba por gravedad y los vinos hacen maloláctica en depósitos subterráneos de cemento. La variedad Garnacha fermenta en pequeños depósitos de acero, con temperatura controlada y remontados continuos.

La crianza tiene lugar en barricas seminuevas de roble americano, 18 meses en la variedad tempranillo y 14 en la variedad Garnacha. En ésta última los fondos de las barricas son sin tostar para buscar más fruta y en el tempranillo más complejidad con un tostado ligero y medio en los fondos.

Una vez finalizada la crianza, se realizan catas decisivas de los varietales y se elige la mezcla

definitiva, que será embotellada para pasar un mínimo de 6 meses en reposo absoluto, armonizándose y preparándose para el disfrute tras el descorche.

NOTA DE CATA

COLOR: Vino con una capa media-alta, donde se marca claramente su concentración en la elaboración. Color rojo granate con ribete expresivo púrpura.
AROMA Y GUSTO: En la fase olfativa aparece con clarísima dominancia, la fruta roja madura y frutas de hueso como la cereza. Tras una ligera aireación despunta tímida la confitura y le siguen las notas dulces de cocos y pastelería. Boca sedosa, con un tanino sublime tanto en la entrada como el paso, y una untuosidad favorecida por su gran contenido en glicerol. Largo y persistente, evoca de nuevo esa fruta limpia y agradable que deja paso al tanino propio de la madera que nos regala un dulzor que conquista el paladar.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Ideal en la dieta mediterránea, sorprendente en el tapeo, y contundente en una comida más seria, donde deja expresarse a la perfección, platos de cuchara o carnes magras, embutidos y guisos caseros.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% v/v
Azúcar residual: 1.6 g/l
Acidez: 5.6 g/l
pH: 3.55