

Est. 1874

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.com
A la altura de tu vida
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



EDICIÓN LIMITADA 2012

Seleccionamos las uvas con el máximo cuidado para elaborar el vino más contemporáneo y a la vez, más atemporal de Montecillo. Nuestro Edición Limitada expresa la Rioja eterna y auténtica. Es la alianza de dos variedades ancestrales, Tempranillo y Graciano, para ofrecer un vino extraordinario, del que sólo elaboramos 34.860 botellas de 750 ml y 950 botellas magnum numeradas y autografiadas por nuestra enóloga, Mercedes García.

AÑADA

2012. Muy Buena.

VARIEDAD DE UVA

65% Tempranillo y 35% Graciano. La Tempranillo es seleccionada de viñedos situados en los términos de Fuenmayor, Medrano y Cenicero cuyo cultivo se da en secano y con baja producción. La Graciano proviene de parcelas de más de 20 años de edad situadas cerca de Laguardia.

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en pequeñas cajas. La Tempranillo se vendimia la segunda semana de octubre. Y la Graciano a finales. Cada variedad fermenta por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C. Sangrado para buscar concentración. Remontados continuos buscando color y estructura. Maceración en frío previa y posterior. Maloláctica en pequeños depósitos subterráneos de cemento. Cada variedad se trasiega a barricas nuevas de roble francés y de madera mixta, donde permanecen 22 meses. En el último trasiego se ensamblan las dos variedades y pasa los últimos 6 meses de crianza como vino único. Se afina en botella en nuestros calados subterráneos durante al menos 2 años al abrigo de la luz.

PREMIOS Y MENCIONES

94 puntos · Decanter (a. 2010).

92 puntos · International Wine Challenge (a. 2011).

91 puntos · Andreas Larsson (a. 2011).

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota con reflejos azulados. Muy brillante y de gran intensidad.

AROMA Y GUSTO: Explosión de fruta negra como ciruelas negras, moras y notas minerales. Destellos de vainilla y regaliz negro. Armónico y seductor, complejo y con marcado perfil balsámico. En boca es untuoso, vivaz y envolvente. Tanino sedoso y fruta madura que recorren el paladar con suma delicadeza. Final largo y con una acidez muy elegante con evidentes notas de madera de gran calidad.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Ideal para acompañar platos de carne roja y de caza. Es un vino con estructura, por lo que también marida a la perfección con embutidos muy curados. Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% vol

Azúcar residual: 1.8 g/l

Acidez: 5.7 g/l

pH: 3.481