

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.COM
AL VINO BASTA UN COMPORTAMIENTO MODERADO

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



GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2001

La añada 2001 fue calificada como Excelente por la D.O.Ca. Rioja y es sin duda una de las añadas emblemáticas de las últimas décadas. Los Selección Especial de Montecillo se elaboran sólo en años en los que las cosechas han sido excepcionales, dando lugar a vinos muy robustos, potentes y completos.

AÑADA

2001, calificada como Excelente.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada con un período de maceración de entre 25 y 35 días en contacto con sus pieles. La segunda fermentación sucedió de manera espontánea en nuestros depósitos subterráneos, tras lo cual fueron trasegados y depositados en barrica bordelesa de roble seleccionado, donde han permanecido durante un largo período con posterior afinado en botella.

PREMIOS Y MENCIONES

Medalla de Oro · Decanter 2016
92 puntos · The Wine Advocate 2016

NOTA DE CATA

VISTA: De profundo color rojocereza con destello teja, limpio y brillante.

NARIZ: En nariz, intensos aromas de fruta muy madura, con toques balsámicos.

BOCA: En boca, intenso y potente, con buen cuerpo. Carnoso, gratamente cálido, sabroso y con marcados y elegantes tonos de moras y regaliz. Largo y persistente.

ARMONÍA Y SERVICIO

Ideal para platos donde la suavidad aterciopelada de este vino pueda convivir y potenciarse. Es estupendo con guisos y carnes, especialmente con aves como perdiz o faisán.

Recomendamos decantar 20 minutos antes de disfrutarlo y servir a una temperatura entre 18-19°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% vol
Azúcar residual: 1.9 g/l
Acidez: 5.1 g/l
pH: 3.64

NOTAS

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.COM
AL VINO SE LE DA UN GRADO DE MODERACIÓN

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



GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2001

Montecillo Gran Reserva Selección Especial 2001 is our inaugural twenty-first century Special Selection, an exceptional vintage for wine enthusiasts to welcome the new century with Montecillo.

VINTAGE
2001, rated Excellent by D.O.Ca. Rioja

VARIETALS / BLEND
100% Tempranillo. Montecillo wines are crafted only with Spanish indigenous Tempranillo grapes, from La Rioja Alta, perfect for elegant long aging wines.

ORIGIN
D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

SPECIAL SELECTION VINTAGES
2001 vintage was qualified as “excellent” by D.O. Rioja and is without a doubt one of the most emblematic vintages of the last decades. At Bodegas Montecillo, Special Selection vintages are crafted only in exceptional years, those of exceptional harvests, which resulted in robust, potent and complete wines.

CRAFTING & AGING
Fermentation at a controlled temperature with a maceration contact period with skins of 25 to 35 days. The second fermentation took place naturally in our underground tanks, after which the wine is racked off the lees and transferred to

handcrafted American and French oak barrels where it was aged for a minimum of 24 months. Further aging in the bottle commenced in February 2004.

AWARDS
Gold Medal · Decanter 2016
92 points · The Wine Advocate 2016

SENSORY EVALUATION
LOOK: Clean and brilliant with cherry red color and ruby rim.
AROMAS & PALATE: Intense mature fruit aromas with balsamic hints. Potent and full-bodied mouthfeel. Expressively pleasant with black fruit and licorice nuances and a long finish.

SERVING & FOOD PAIRING
The smooth and velvety structure of this wine is a fantastic match and flavor enhancer for meat dishes, particularly with game. Outstanding with cured cheeses such as Manchego and Parmesan. Best enjoyed at 18°C/64°F.

WINE ANALYSIS
Alcohol: 13.5% v/v
Residual sugar: 1.9 g/l
Total acidity: 5.1 g/l
pH: 3.64

NOTES
