

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.COM
ALTA D.O. PVP 14,90 €
EL VINO HA SIDO SE CEMENTADO CON FOSFORATO DE POTASIO

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 1994

Un vino inolvidable de una mítica cosecha, Montecillo Gran Reserva Selección Especial 1994 es una auténtica joya enológica del siglo pasado.

AÑADA

1994, calificada como Excelente.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja. Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas provenientes de viñedos en vaso de más de 40 años en la zona de Rioja Alta, perfectas para elaborar vinos elegantes, robustos y largos. Larga maceración entre 28 y 35 días en contacto con los hollejos. La segunda fermentación tuvo lugar naturalmente en depósitos subterráneos, luego el vino pasó a barricas de roble francés artesanal, donde envejeció por un mínimo de 40 meses. La crianza adicional en botella comenzó en mayo de 1999.

PREMIOS Y MENCIONES

92 puntos · The Wine Advocate 2013
92 puntos · Decanter 2016
Medalla de Oro · Bacchus 2016

NOTA DE CATA

VISTA: Presenta un color muy limpio y brillante, capa media-alta. Rojo rubí con matices anaranjados.
NARIZ: Muy potente y gran estilo, como aromas de frutas rojas maduras, notas a trufa y tabaco. Después de la oxigenación, aparecen notas de fruta escarchada y dátiles con fondo de heno y

hierbas secas. Muy complejo.

BOCA: Untuoso y largo con una acidez viva que lo hace muy expresivo. Muy largo en el postgusto donde vuelven a surgir esas notas de fruta escarchada y notas ahumadas. Sorprende por su enorme complejidad. Impresionante profundidad y estructura, ideal para la guarda a largo plazo

ARMONÍAS Y SERVICIO

Su voluptuosidad y su notable final largo acompañan perfectamente platos muy refinados donde su suavidad y textura aterciopelada realzan los sabores. Fantástico con todo tipo de carnes y pescados como el atún y el salmón.

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% vol
Azúcar residual: 2.0 g/l
Acidez: 5.8 g/l
pH: 3.53

NOTAS

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.COM
AL VINO TÁLESE EN CONSERVACIÓN MODERACION

GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 1994

An unforgettable wine from a mythical vintage, Montecillo Gran Reserva Special Selection 1994 is an authentic oenological gem of the past century

VINTAGE

1994. 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.

CRAFTING & AGING

Fermented at a controlled temperature with a maceration contact period with skins of 28 to 35 days. The second fermentation took place naturally in our underground tanks, after which the wine was racked off the lees and transferred to handcrafted French oak barrels, where it aged for a minimum of 40 months. Further aging in the bottle commenced in May 1999.

AWARDS

92 points · The Wine Advocate 2013
92 points · Decanter 2016
Gold Medal · Bacchus 2016

SENSORY EVALUATION

LOOK: Clean and brilliant with cherry red color and ruby rim.
AROMAS & PALATE: Layers of ripe red fruit aromas amidst spicy notes, rounded by a very elegant touch of oak. Impressive depth and structure, ideal for long term cellaring.

SERVING & FOOD PAIRING

Its voluptuous plenitude and remarkable long finish match perfectly with very refined dishes where its softness and velvetiness enhance the flavours. Fantastic with all kinds of meat and fish such as tuna and salmon. Best enjoyed at 18°C/64°F.

WINE ANALYSIS

Alcohol: 13% v/v
Residual sugar: 2.0 g/l
Total acidity: 5.8 g/l
pH: 3.53

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



NOTES
