



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE-MODERATION.com
2012 88 1174
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

RESERVA 2012

A más de ciento cuarenta 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
2012. Muy Buena.

Medalla de Oro · Concours Mondial de Bruxelles (a. 2011).

VARIEDAD DE UVA
90% Tempranillo, 8% Garnacha,
2% Mazuelo.

NOTA DE CATA
COLOR: Brillante color rojo cereza,
ribete muy expresivo.

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

AROMA Y GUSTO: En nariz se muestra armónico, con fruta muy madura en primera olfacción, rodeado de matices frescos y maderas nobles. En segundo plano notas dulces y anisadas. Intenso y duradero.
Boca elegante, viva y muy placentera. Acidez equilibrada y tanino muy domado. Gran intensidad frutal y suavidad en el trago. Notas de madera de altísima calidad en el fin de pronunciado.

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Cada varietal se vendimia y elabora por separado. Encubado a baja temperatura para realizar maceración prefermentativa, sangrado del depósito antes de comenzar la fermentación alcohólica y una vez finalizada, maceración postfermentativa, completando así dos semanas de contacto con los hollejos. Maloláctica controlada en depósito de cemento subterráneo. El vino va después a barricas artesanales de roble francés y americano (70% - 30%) durante 25 meses, con trasiegos rigurosos para mantener el vino en perfecto estado. Una vez embotellado, permanece en botella al menos 20 meses para lograr una mayor complejidad.

ARMONÍAS Y SERVICIO
Perfecto acompañante de platos de carne, embutidos, quesos curados y potajes.
Temperatura de servicio:
16°C - 18°C.

PREMIOS Y MENCIONES
91 puntos · Guía Repsol (a. 2012).
92 puntos · James Suckling (a. 2011).
90 puntos · Wine Advocate (a. 2010).
90 puntos · Wine Spectator (a. 2010).

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

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



NOTAS
