



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE-MODERATION.com
21.1.2017
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 añadida tras añadida. Montecillo Reserva es un Rioja honesto de elaboración extraordinaria que combina intensidad y yneza aromática con un cuerpo opulento.

AÑADA

2012. Muy Buena.

Medalla de Plata · IWSC (a. 2012)

Medalla de Bronce · Decanter (a. 2012)

VARIEDAD DE UVA

90% Tempranillo, 8% Garnacha,
2% Mazuelo.

92 puntos · James Suckling (a. 2011).

90 puntos · Wine Advocate (a. 2010).

90 puntos · Wine Spectator (a. 2010).

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

NOTA DE CATA

COLOR: Brillante color rojo cereza, ribete muy expresivo.

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 yñalizada, 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)

Commended · IWC (a. 2012)

Medalla de Plata · Concours

Mondial de Bruxelles (a. 2012)

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
