

DESDE 1870

MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3
26370, Navarrete · LA RIOJA - SPAIN

E info@bodegasmontecillo.com · T +34 941 44 01 25

bodegasmontecillo.com



ROSÉ 2021

Un rosado singular que aúna dos variedades míticas riojanas en su versión tinta y blanca: 75% Tempranillo y 25% Tempranillo Blanco. Maceran por separado a baja temperatura para potenciar los delicados aromas primarios que confieren a este rosado una nariz fina y elegante. El sangrado de los dos mostos se unifica para fermentar juntos logrando una integración envidiable. Un vino de gran expresividad aromática, una personalidad arrolladora y una boca sedosa.

AÑADA
2021.

VARIEDADES DE UVA
75% Tempranillo tinto y
25% Tempranillo blanco.

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta. Viñedos donde la frescura y la fruta es predominante. Se recolectan muy temprano para conservar aromas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Viñedos de Rioja Alta donde la frescura y la fruta es la nota predominante, se recolectan en horas tempranas para conservar lo mejor posible su aroma. Ambas variedades entran en la bodega por separado. La variedad tinta, se macera en frío durante 6 horas y posteriormente se sangra, obteniendo un mosto de una preciosa tonalidad rosa brillante. La tempranillo blanco, macera por separado y tras 1 día a 8°C, pasa a una prensa de pequeña capacidad donde obtenemos un mosto yema a baja presión que se junta con el del tempranillo tinto para comenzar el proceso de fermentación. Ambos procesos se dan con una atmósfera inerte gracias a la nieve carbónica. Este mosto irá a fermentar en depósitos ovoides Flextank y de acero troncocónicos de poca capacidad a una temperatura aproximada de 15°C. En los primeros depósitos conseguiremos además, microoxigenar el mosto y unos movimientos de convección para mover sus lías y en los segundos unas hélices interiores nos ayudan a homogeneizar la mezcla sin perder aromas por su forma invertida.

Tras la fermentación alcohólica, y determinación de acidez, para optar o no por FML parcial, el contenido de ácido es ideal y pasamos a realizar un trabajo de cesión de lías finas mediante el movimiento continuo de nuestros depósitos con hélices para aportar boca y untuosidad al vino, este proceso se lleva a cabo durante un mes con los depósitos inertizados.

PREMIOS Y MENCIONES

90 puntos · JamesSuckling.com (a.

2016 y a. 2017).

90 puntos · Guía Gourmets (a. 2018).

NOTA DE CATA

COLOR: Vivo, brillante y luminoso rosa pálido, con destellos lilas.

AROMA Y GUSTO: Muy franco y sorprendente en nariz, notas de fruta roja mezcladas con flores blancas y recuerdos de albaricoque al fondo. Entrada untuosa, con mucha profundidad, claro reflejo del trabajo con las propias lías finas. Fruta fresca en todo el paso, acidez exquisita que se funde con la sucrosidad dando un vino de amplio disfrute.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Gran acompañante de platos de verdura, ensaladas, sopas, arroces y barbacoas donde su frescor y frutuosidad ensalza la carne no demasiado especiada.

Temperatura de servicio: 9-10°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13% v/v

Azúcar residual: 1,9 g/l

Acidez: 5,4 g/l

pH: 3,48