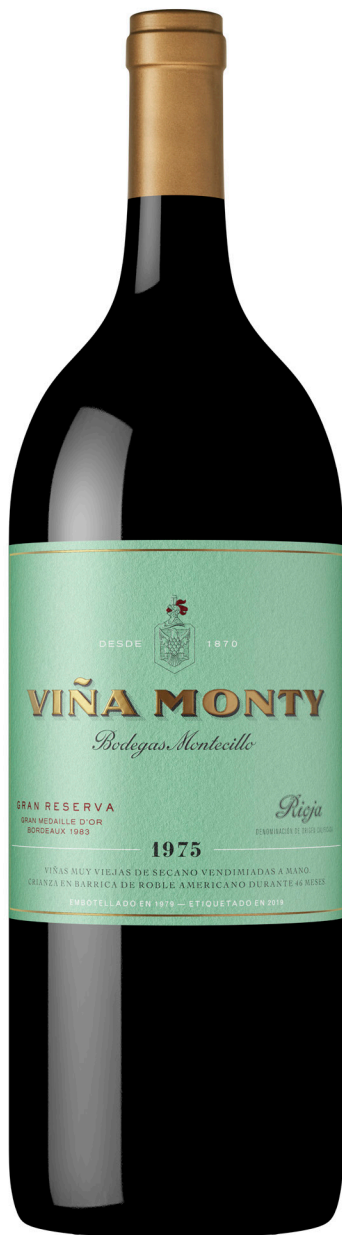


DESDE 1870

VIÑA MONTY

Bodegas Montecillo



WINE-MODERATION.com
A.C.T. 26 17279
EL VINO SE DEBE DISFRUTAR CON MODERACIÓN

TEMPRANILLO, GARNACHA & MAZUELO GRAN RESERVA S.E. 1975

AÑADA
1975. Muy Buena.

VARIETADES DE UVA
80% Tempranillo, 10% Garnacha y
10% Mazuelo

ORIGEN
D.O.Ca. Rioja.

ELABORACIÓN Y CRIANZA
La climatología primaveral fue muy favorable con alta pluviometría y temperaturas sin heladas. El mes de julio alcanza temperaturas máximas muy elevadas y durante agosto se registran grandes cantidades de lluvia. La vendimia se generaliza a mitad de Octubre con un tiempo más bien frío y lluvias ligeras, lo que contribuye a dificultar ligeramente la sanidad de la entrada del fruto. Uvas procedentes de la Finca “El Montecillo”, con una edad media de sus viñas de 50 años y situada en el término de Fuenmayor y Cenice-ro. Transportadas a la bodega en los recipientes de poca capacidad llamados comportones. La fermentación tiene lugar en fudres de madera donde la maceración con los hollejos sobrepasa los 40 días, se trasiega posteriormente a depósitos de hormigón para hacer maloláctica y después el vino es trasegado a las

barricas de roble americano que reposarán en los calados subterráneos realizando una crianza con temperatura y humedad constante durante 46 meses antes de proceder a su embotellado.

NOTA DE CATA
COLOR: Color rojo amarronado con ribete anaranjado no muy marcada la diferencia entre ambos. Limpio y con brillo.

AROMA Y GUSTO: En la nariz se muestra con fuerza, complejo y vivo. Notas trufadas en primera olfacción que dan paso según se va oxigenando a multitud de matices dulces como orejones o ciruelas pasas, cierta presencia sutil de especias que complementan a la perfección su bouquet. En la entrada en boca, destaca su finura, es sin duda una joya que se expresa con total elegancia dejando presente que aún es un gran vino. Exquisita acidez que engloba multitud de matices terciarios donde predominan las frutas escarchadas y las notas ahumadas.

ANÁLISIS
Alcohol: 12.5% v/v
Azúcar residual: 1.7 g/l
Acidez: 5.7 g/l
pH: 3,48

NOTAS

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

