

DESDE 1870

MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE in MODERATION
ELEGIR COMPARTEIR E CUIDAR

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



GRAN RESERVA 2011

A ciento cincuenta 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 Gran Reserva es un Rioja clásico, contundente y elegantemente complejo.

AÑADA
2011. Excelente.

VARIEDADES DE UVA
92% Tempranillo y 8% Graciano.

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

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Este vino procede de parcelas cultivadas en vaso en suelos pobres con textura arenosa de la zona de Rioja Alta, su edad supera los 35 años de media y el rendimiento no excede los 5500 kg/ha. Se vendimian con sumo cuidado y se transportan a la bodega en pequeños recipientes. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C, sangrado previo y larga maceración de tres semanas en contacto con los hollejos. Crianza en barrica de roble francés y americano (90%-10%) durante 28 meses y posterior afinado en botella durante cuatro años al menos hasta salir de la bodega.

PREMIOS Y MENCIONES
90 puntos · James Suckling (a. 2010).
90 puntos · Guía Repsol (a. 2010).

90 puntos · Wine Spectator (a. 2009).
91 puntos · Wine Enthusiast (a. 2009).
91 puntos · The Wine Advocate (a. 2008).

NOTA DE CATA
COLOR: Rojo rubí con menisco marcado. Excelente brillo y limpidez.
AROMA Y GUSTO: Después de su primer contacto con el oxígeno, se muestra tímido y franco. Van apareciendo notas de madera dulces, canela, clavo y frutas escarchadas. Infinidad de matices que van variando en el tiempo. En boca es sutil y agradable, con gran finura en la entrada y el paso. Tanino extremadamente pulido y acidez serena que mantiene un largo postgusto.

ARMONÍAS Y SERVICIO
Carnes blancas, pescados al horno. Embutidos y postres de chocolate negro.
Servir a una temperatura aproximada de 20°C.

ANÁLISIS
Alcohol: 13,5% v/v
Azúcar residual: 1,6 g/l
Acidez: 5,5 g/l
pH: 3,58

NOTAS
