

DESDE 1870

MONTECILLO

BODEGA CENTENARIA

Bodegas Montecillo

Rioja



WINE in 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



MONTECILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2021

VARIEDAD DE UVA

35% Viura, 36% Tempranillo
Blanco y 29% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaboración limitada de 20.500
bot. De 750ml.

La Viura proviene de viñedos de más de 60 años en vaso situados a más de 600 mts en Rioja Alta. Son bayas pequeñas de hollejo grueso y curtido, donde se esconden multitud de compuesto aromáticos. La Tempranillo Blanco es cultivada en terreno más arcilloso y la Sauvignon Blanc proviene de parcelas en la zona más fresca y más oriental de la D.O. a más de 700 mts. Vendimia manual en su momento óptimo. Cada variedad se elabora de forma independiente. Despalillado y posterior encubado. Largas maceraciones a baja temperatura en contacto con sus pieles para extraer todos los aromas primarios. Prensado muy suave. Primera fermentación en depósitos ovoides FlexTank a temperatura muy baja. Trasiego a barricas nuevas de roble francés Allier con un tostado muy suave para finalizar el proceso fermentativo. Debido a las características del año, se ha buscado respetar la acidez natural de la uva, no realizando FML. Battonage cada dos días en los tres varietales durante 5 meses para favorecer sucosidad untuosidad y volumen en boca. Una vez finalizado este proceso, se realizan diversas catas hasta definir el coupage final.

PREMIOS Y MENCIONES

93 puntos, Medalla de Plata ·
International Wine Challenge
(a. 18).
Medalla de Plata · Mundus Vini
(a.18).

NOTA DE CATA

COLOR: Brillante, amarillo pálido con destellos verdosos limón. Muy denso en el movimiento de la copa.
AROMA Y GUSTO: En nariz se muestra expresivo y vibrante, fragante y seductor. Intensas notas afrutadas y florales, que recuerdan a pomelo, a pera y a flor de saúco. La fruta domina la escena con maracuyá y pomelo en primera olfacción, detrás encontramos notas de flor blanca y cítricos. Pasados unos minutos, la madera dulce y las notas de pastelería lo complementan a la perfección. Amplio, con una boca muy glicérica, sedosa y con gran volumen. Muy persistente gracias a su equilibrio entre la acidez y la untuosidad sucosidad que presenta. Postgusto largo y frutal con notas dulces muy marcadas.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Muy versátil gastronómicamente por su extraordinaria complejidad. Un blanco con carácter perfecto para acompañar una gran diversidad de platos desde pescados y foies hasta carnes, quesos maduros e incluso ibéricos, con un magnífico potencial de longevidad para evolucionar y perdurar en botella.
Temperatura de servicio:
11°C - 13°C. Para percibir todos sus aromas sugerimos abrir la botella unos minutos antes de su servicio para que muestre todo su potencial aromático.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% v/v
Azúcar residual: 1.3 g/l
Acidez: 5.2 g/l
pH: 3.49