

MONTECILLO

ROSÉ 2024

UN VINO DE GRAN EXPRESIVIDAD AROMÁTICA, ATRACTIVA SEDOSIDAD Y ELEGANTE PERSONALIDAD. SORPRENDE POR SU LIGEREZA Y FINA ACIDEZ. AÚNA LAS VARIETADES MÍTICAS RIOJANAS EN SU VERSIÓN TINTA Y BLANCA, QUE MACERAN POR SEPARADO A BAJA TEMPERATURA PARA RESALTAR SUS DELICADOS AROMAS PRIMARIOS. EL FRUTO DE MÁS DE 150 AÑOS DE EXPERIENCIA Y SABER HACER. ALIADO PERFECTO PARA EL APERITIVO, UNA BARBACOA O UNA CENA ENTRE AMIGOS.

AÑADA 2024.

|BUENA| GRACIAS A UN RIGUROSO CONTROL Y EXHAUSTIVOS TRATAMIENTOS EN NUESTROS VIÑEDOS PARA CONTROLAR POSIBLES ATAQUES, LAS UVAS MADURARON CORRECTAMENTE Y CON UNA PRODUCCIÓN EQUILIBRADA, DANDO COMO RESULTADO UVAS SANAS, CON BUENA ACIDEZ Y AROMAS DE FRUTA FRESCA. LA EVOLUCIÓN DEL CICLO VEGETATIVO NOS OFRECIÓ UNOS RENDIMIENTOS MENORES A LOS DE AÑADAS ANTERIORES. LA SELECCIÓN EN CAMPO Y LA PROGRAMACIÓN EXHAUSTIVA DE LA RECOGIDA DE LAS FINCAS HAN SIDO VITALES PARA CONSEGUIR LA MEJOR UVA POSIBLE.



78% TEMPRANILLO TINTO, 22% TEMPRANILLO BLANCO.



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.



TEMPRANILLO TINTO: MACERACIÓN EN FRÍO CON LOS HOLLEJOS DURANTE 2 HORAS PARA POSTERIORMENTE SANGRARLO, OBTENIENDO UN MOSTO DE TONALIDAD ROSA BRILLANTE.

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. LOS MOSTOS YA MEZCLADOS COMIENZAN EL PROCESO DE FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA (POR DEBAJO DE 15°C) PARA RESPETAR AL MÁXIMO LOS AROMAS PRIMARIOS, EN DEPÓSITOS OVOIDES DE PEQUEÑA CAPACIDAD Y DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE ACERO INOXIDABLE.



MONTECILLO
BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

EN LOS PRIMEROS DEPÓSITOS (DE OVOIDES), SE MICROOXIGENA 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. EL VINO RESULTANTE, GRACIAS A SU JUSTA Y EQUILIBRADA ACIDEZ, NO REALIZA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, DE ESA FORMA, SE MANTIENE EL FRESCOR NATURAL DEL VINO. EN LOS DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS SE LLEVA A CABO UN MINUCIOSO TRABAJO DURANTE 2 MESES DEL VINO CON SUS LÍAS FINAS LO QUE LE APORTA AL VINO ESA UNTUOSIDAD Y PERSONALIDAD CARACTERÍSTICAS.



|COLOR| ELEGANTE COLOR ROSA PÁLIDO CON IRISACIONES AZULADAS.

|AROMA| LA FASE OLFATIVA ESTÁ CARACTERIZADA POR LA FRUTA ROJA FRESCA, FRESA, RECUERDOS DE GOMINOLA. TRAS AIREAR APARECEN NOTAS DE PASTELERÍA Y MINERALES, PROPIAS DE SU TRABAJO DE LÍAS EN CEMENTO. COMPLEJO Y SORPRENDENTE.

|GUSTO| EN BOCA ES ARMÓNICO, FRESCO Y DIVERTIDO. DE NUEVO CON UNA EXPLOSIÓN DE FRUTA MUY FRAGANTE CON RECUERDO SEDOSO Y LARGO.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13 % v/v	1,6 g/l	5,15 g/l	3,42



bodegasmontecillo.com

