

MONTECILLO GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2006

DESDE 1870

MONTECILLO

BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

VINOS QUE SON AUTÉNTICAS JOYAS E HISTORIA VIVA DE NUESTRA BODEGA. EN NUESTROS CALADOS, DESCANSA ESTA COLECCIÓN DE AÑADAS HISTÓRICAS QUE SE REMONTA HASTA 1926. ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE EN AÑADAS EXCEPCIONALES, AQUELLAS QUE NOS OFRECEN VINOS CON UN MARCADO POTENCIAL DE GUARDA.

LA AÑADA 2006 SALE A LA VENTA POR PRIMERA VEZ EN 2024 TRAS HABER SUPERADO LOS 15 AÑOS DE CRIANZA. SE ELABORARON 3.852 BOTELLAS DE 0,75 L.

AÑADA 2006.

|MUY BUENA| AÑADA CONSIDERADA COMO BASTANTE LLUVIOSA, LAS PRECIPITACIONES REGISTRADAS DURANTE EL CICLO HICIERON QUE HUBIERA UNA BUENA CARGA EN LOS VIÑEDOS Y AGUA SUFICIENTE PARA LAS MADURACIONES. PERO CERCA A LA COSECHA SE PRODUJERON BASTANTES TORMENTAS QUE HICIERON VITAL EL TRABAJO A PIE DE CEPA Y LA SELECCIÓN DE RACIMOS EN CAMPO.



60% TEMPRANILLO, 25% GRACIANO Y 15% MATURANA TINTA.



UN ÚNICO VIÑEDO DE MÁS DE 70 AÑOS DE EDAD, EN EL QUE TENEMOS PLANTADAS LAS TRES VARIEDADES, INCLUYENDO INCLUSO ALGUNA CEPA DE VVA BLANCA. SE TRATA DE UNA VIÑA EN PENDIENTE ORIENTADA A MEDIODÍA, DE SUELO ARCILLO-CALCÁREO Y CON GRAN CANTIDAD DE CANTO RODADO. PODADA EN VASO Y REGADA SOLO POR LA LLUVIA NATURAL, SE MARCAN CON MIMO Y DEDICACIÓN LAS DISTINTAS VIÑAS ESCOGIDAS DE LAS VARIEDADES QUE NECESITAMOS. DURANTE LA MADURACIÓN REALIZAMOS UN ACALAREO SELECTIVO DE RACIMOS PARA CONSEGUIR ACERCAR LAS MADURACIONES LO MÁS POSIBLE DE LAS TRES VARIEDADES. LLEGADA LA FECHA DE RECOLECCIÓN, ESCOGEAMOS EN LA VIÑA LOS MEJORES RACIMOS QUE SE TRANSPORTAN EN PEQUEÑAS CAJAS Y QUE VOLVERÁN A SER SELECCIONADOS EN LA BODEGA POR MANOS EXPERTAS.

RIOJA ALTA. RENDIMIENTO: 4.300 KG/ HECTÁREA



ENCUBADO EN DEPÓSITOS DE CEMENTO SUBTERRÁNEOS, SANGRADO DEL MOSTO EN UN 6% DE LA TOTALIDAD. FERMENTÓ A UNA TEMPERATURA DE 28°C TRAS DOS DÍAS DE MACERACIÓN EN FRÍO A 9°C. LOS REMONTADOS DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA FUERON CONTINUOS Y PROGRAMADOS, CONSIGUIENDO ASÍ LA EXTRACCIÓN DESEADA. UNA VEZ TERMINADO TODO EL AZÚCAR, MACERÓ CON SUS HOLLEJOS DURANTE TRES SEMANAS, CONTROLANDO CON CATUS EXHAUSTIVAS Y AUTÉNTICA DEDICACIÓN QUE LA CESIÓN TÁNICA Y AROMÁTICA FUERA LA QUE DESEAMOS.



UNA VEZ DESCUBADO, LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE HIZO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO, EN NUESTRA NAVE SUBTERRÁNEA DE BARRICAS, A TEMPERATURA Y HUMEDAD CONSTANTE.



UNA VEZ LISTO, EL VINO COMENZÓ SU CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS DE LOS MEJORES BOSQUES FRANCESES, CON UN TOSTADO MEDIO Y MEDIO PLUS. PERMANECIÓ EN BARRICA 66 MESES PATA CONSEGUIR EL ENSAMBLAJE PERFECTO DEL TANINO DE FRUTA Y LA MADERA.



TRAS LA CATA FINAL, SE ELIGIERON LAS 13 BARRICAS QUE REPRESENTAN LA EXCELENCIA. UNA VEZ EMBOTELLADO, EL VINO FUE APILADO A MANO EN NUESTROS BOTELLEROS SUBTERRÁNEOS, PARA DESCANSAR DURANTE MÁS DE 10 AÑOS HASTA ALCANZAR SU MOMENTO ÓPTIMO.



|COLOR| FASE VISUAL CON MUCHO BRILLO, RIBETE ANARANJADO Y COLOR ATREVIDO ROJO RUBÍ.

|AROMA| NARIZ ARREBATADORA, ORGULLOSA Y SOBERBIA. PURA INTENSIDAD, UNA LOCURA PARA LOS SENTIDOS. FRUTA COMPOTADA EN UN INICIO, DÁTILES, MERMELADA DE NARANJA. DESPUÉS APARECEN NOTAS DE PIMIENTO MADURO Y CANELA, ACOMPAÑADAS DE CLAVO Y FONDO MENTOLADO.

|GUSTO| EN BOCA SE MUESTRA EXPRESIVO Y ÁGIL. UN TANINO QUE ES PURA SEDA VA ACOMPAÑANDO LA FRUTA MADURA Y SERENA JUNTO A LA ACIDEZ NATURAL EQUILIBRADA. TREMENDAMENTE LARGO Y CONTUNDENTE, CONJUGA PERFECTAMENTE LA SUAVIDAD CON LA FIRMEZA. UN VINO QUE NO DEJA INDIFERENTE.

ANÁLISIS

| [ALCOHOL] | [AZÚCAR RESIDUAL] | [ACIDEZ] | [pH] |
|-----------|-------------------|----------|------|
| 13,5% v/v | 1,8 g/l | 5,8 g/l | 3,35 |



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARAR | CUIDAR