

# MONTECILLO GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2007

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 2007 SALE A LA VENTA POR PRIMERA VEZ EN 2024 TRAS HABER SUPERADO LOS 15 AÑOS DE CRIANZA. SE ELABORARON 23.386 BOTELLAS DE 75 CL.

## AÑADA 2007.

**[MUY BUENA]** MARCADA POR UN CICLO ANUAL CALMADO, DONDE LAS TEMPERATURAS INVERNALES Y VERANIEGAS FUERON SUAVES EN AMBOS CASOS Y CON UNA DISTRIBUCIÓN DE LAS LLUVIAS IDEAL. LA MADURACIÓN FUE PAUSADA CON GRAN CONTRASTE DÍA Y NOCHE DE TEMPERATURA, LO CUAL ASEGURÓ UNA HOMOGENEIDAD EN LOS VIÑEDOS QUE LLEGARON A SU MADUREZ FENÓLICA Y SACARIMÉTRICA DE FORMA MUY EQUILIBRADA.



80% TEMPRANILLO, GARNACHA 10%, GRACIANO 10%.



DOS VIÑEDOS DE TEMPRANILLO EN VASO, UNO EN SOTÉS Y OTRO EN FUENMAYOR, DE SUELOS ARCILLO CALCÁREOS, CON UNA MEDIA DE 50 AÑOS DE EDAD. UN VIÑEDO VIEJO DE GRACIANO EN VASO, DE LA ZONA DE LAGUARDIA, DE SUELOS FERROSOS. LAS TRES VIÑAS SE VENDIMARON A MANO, EN PEQUEÑAS CAJAS PARA SER TRANSPORTADAS A LA BODEGA.

RENDIMIENTO: 4.900 KG/ HECTÁREA.



LOS TRES VARIETALES QUE FORMAN ESTE VINO PROCEDEN DE VIÑEDOS EN SECANO DE RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA. LA MEDIA DE EDAD DE LOS VIÑEDOS ES DE 50 AÑOS. EL TEMPRANILLO PROCEDE DE VIÑEDOS DE LAS ZONAS DE BADARÁN, FUENMAYOR Y SOTÉS. LA VIÑA DE GRACIANO, SITUADA EN LAGUARDIA Y PLANTADA EN VASO, ES LA MÁS JOVEN CON 40 AÑOS.

LA GARNACHA PROVIENE DE VIÑEDOS DE MÁS DE 70 AÑOS, LOCALIZADOS EN MEDRANO, PLANTADOS EN VASO, CON UN PATRÓN POCO PRODUCTIVO.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN POR SEPARADO, LAS TRES VARIETADES FERMENTARON EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO DE PEQUEÑA CAPACIDAD. MACERACIONES MUY LARGAS PARA EXTRAER TODA SU IDENTIDAD Y ESTRUCTURA, CON UN SANGRADO PREVIO EN LA GARNACHA Y EL TEMPRANILLO.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS DE CEMENTO Y, TRAS UN TRASIEGO DE LIMPIEZA, PASARON A LAS BARRICAS.



DESDE 1870

## MONTECILLO

BODEGA CENTENARIA

### Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



PARA LA CRIANZA DE ESTE VINO SE UTILIZARON BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (85%) Y DE ROBLE AMERICANO (15%) DURANTE 40 MESES.



TRAS LA CATA DE CADA VARIEDAD Y LA SELECCIÓN DEL COUPAGE DEFINITIVO, EL VINO SE EMBOTELLÓ PARA COMENZAR SU CRIANZA EN BOTELLA. LAS 23.386 BOTELLAS FUERON APILADAS A MANO EN LOS NICHOS SUBTERRÁNEOS DE LA BODEGA, AL ABRIGO DEL ESTRÉS Y DE LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA Y HUMEDAD. TRAS 12 AÑOS, EL VINO MUESTRA TODO SU POTENCIAL Y ESTÁ PREPARADO PARA SALIR AL MERCADO.



**[COLOR]** UN VINO DE CAPA MEDIA-BAJA, CON UN LUMINOSO COLOR ROJO CEREZA, CON RIBETE ANARANJADO.

**[AROMA]** EN NARIZ, SE MUESTRA SEDUCTOR Y TÍMIDO AL INICIO, CON AROMAS DE MADERAS DULCES Y NOTAS CLARAS DE VAINILLA, CON UNA FRANQUEZA INCOMPARABLE. FONDO REGALIZ ROJO. VA SUBIENDO SU INTENSIDAD SEGÚN MOVEMOS LA COPA, MOSTRANDO CACAO Y OREJONES, CON UNA FRUTA ESCARCHADA NÍTIDA Y GOLOSA.

**[GUSTO]** EN BOCA, SU TANINO DULCE DOMINA LA ENTRADA, TREMENDAMENTE AGRADABLE EN SU RECORRIDO. FINURA Y DELICADEZA SON LAS ARMAS DE SEDUCCIÓN DE ESTE VINO QUE SIGUE PRESUMIENDO DE UNA FRUTA MUY BIEN CONSERVADA Y UNAS NOTAS DE MADERA NOBLE IMBORRABLES.

## ANÁLISIS

[ALCOHOL]	[AZÚCAR RESIDUAL]	[ACIDEZ]	[pH]
13,5 % v/v	1,7g/l	5,5 g/l	3,53



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION  
ELEGIR | COMPARAR | CUIDAR