

# VIÑA MONTY GRACIANO 2016

AÑADA 2016.

**[MUY BUENA]** UNA FAVORABLE EVOLUCIÓN A LO LARGO DE TODO EL CICLO VEGETATIVO. UNA COSECHA QUE DESTACA POR SU GRAN EQUILIBRIO ENTRE ACIDEZ Y GRADO ALCOHÓLICO, SU CALIDAD AROMÁTICA Y SU EXCELENTE MADUREZ FENÓLICA, QUE LE PROPORCIONA AL VINO MUCHA PROFUNDIDAD Y PERSISTENCIA.



100% GRACIANO.



FRUTO DE LA UNIÓN DE DOS VIÑAS. UNA DE ELLAS EN CENICERO, EN RIOJA ALTA, A 440 METROS DE ALTITUD Y CON UN TERRENO CALCÁREO. LA OTRA VIÑA ESTÁ EN RIOJA ORIENTAL, CERCA DEL MEANDRO DEL RÍO EBRO, A 360 METROS DE ALTITUD, DONDE EL CLIMA ES MUCHO MÁS MEDITERRÁNEO Y LOS SUELOS SON MUCHO MÁS ARCILLOSOS.



AMBAS PARCELAS SE VENDIMIAN DE FORMA MANUAL Y SE ELABORAN DE FORMA INDEPENDIENTE. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS, CON MACERACIONES LARGAS, 25 DÍAS EN CONTACTO CON LAS PIELES. FERMENTACIÓN MALOLÁTICA EN DEPÓSITOS DE CEMENTO.



28 MESES EN BARRICAS FRANCESAS SEMINUEVAS CON UN TOSTADO MEDIO PLUS.



TRAS EL ENSAMBLAJE FINAL, EL VINO SE CRÍA UN MÍNIMO DE 18 MESES EN BOTELLA.



**VIÑA MONTY**  
*Bodegas Montecillo*



**|COLOR|** ROJO PICOTA CON RIBETE AMORATADO.

**|AROMA|** NOTAS BALSÁMICAS Y ESPECIADAS QUE RECUERDAN A HINOJO Y REGALIZ NEGRO.

**|GUSTO|** ENTRADA FIRME EN BOCA, TREMENDAMENTE AMPLIO, CON UN TANINO GOLOSO. NOTAS MINERALES, BALSÁMICAS Y DE FRUTA NEGRA. CON UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

## ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13,5 % v/v	1,9 g/l	5,5 g/l	3,50



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION  
ELEGIR I COMPARTIR PER CUIDAR