

MONTECILLO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



WINE-MODERATION.com
A.C.T. & P.I.P.C.E.
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

22 BARRICAS GRAN RESERVA 2011

Vino con el que se rinde tributo a la forma tradicional de elaborar de nuestro fundador a finales del siglo XIX, representa la esencia de 4 parcelas diferentes de viñedos antiguos plantados con distintas variedades tintas buscando el mayor parecido con los viñedos antiguos de Rioja donde las cepas de distintos varietales se entremezclaban. Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo se elaboran y pasan a bodega por separado, armonizándose juntas en una larga crianza en la botella. El ensamble final es de 6.600 botellas únicas.

AÑADA

2011. Excelente.

VARIEDADES DE UVA

50% Tempranillo, 30% Graciano, 15% Garnacha y 5% Mazuelo.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedos de Fuenmayor, Navarrete, Medrano y Huércanos (Rioja Alta). Formación en vaso y seco. Suelo arcilloso con canto rodado y arena. Producciones muy bajas, menores de 3.500 kg/ha. Edad media de las cuatro fincas mayor de 45 años.

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Recolección manual en cajas de cada varietal por separado en su momento idóneo con una metódica selección en viña. Encubado a baja temperatura en pequeños depósitos donde se realiza sangrado del mosto para concentrar, maceración prefermentativa y postfermentativa y tiempo total de contacto con los hollejos de 30 días. Maloláctica en depósitos de cemento subterráneo. Crianza de 32 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y Tronçais de grano extremadamente fino. Paso a botella durante un tiempo mínimo de 48 meses para domarse en absoluta calma y oscuridad.

PREMIOS Y MENCIONES

94 puntos (Highly Recommended) · Decanter (a. 2010).
93 puntos · International Wine Challenge (a. 2010).
91 puntos · The Wine Advocate, Robert Parker (a. 2010).
92 puntos · Anuario de Vinos - El País (a. 2010).
90 puntos · James Suckling (a. 2010 y a. 2011).
Medalla de Oro · Mundus Vini (a. 2010).

NOTA DE CATA

COLOR: Muy limpio y con gran capa. Intenso en el menisco, expresivo rojo picota.
AROMA Y GUSTO: Explosión aromática de especias y notas minerales, fresco, vivo e intenso en nariz. Ciruelas negras y compota de arándanos tras la aireación. En la boca sedoso, con tanino impecable y elegante, buena acidez envuelta en golosidad.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Perfecto acompañante de platos de nuestra dieta mediterránea. Servir a 16-18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% v/v
Azúcar residual: 1.7 g/l
Acidez: 5.6 g/l
pH: 3.53 g/l

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3
26370, Navarrete · LA RIOJA - SPAIN
E. info@bodegasmontecillo.com · T +34 941 44 01 25
bodegasmontecillo.com