



MONTECILLO

Singladeras

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



WINE-MODERATION.com
A.C.I. de France
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

TINTO ROBLE 2019

En la segunda mitad del siglo XIX, un puñado de apasionados exploró los métodos de elaboración en Francia y apostó con convicción su replicación en los albores de la Rioja moderna. Uno de esos visionarios fue Celestino Navajas, fundador de nuestra bodega. Hoy - a 150 años de su fundación - Bodegas Montecillo afianza ese carácter visionario y pone rumbo fuera de Rioja, ofreciendo una curada selección de variedades en boga y vinos de alto nivel.

AÑADA

2019. Definida como *memorable* por enólogos y viticultores de la D.O. Se caracteriza por menores rendimientos por ha., con racimos de poco peso y bayas sueltas, es decir frutos aromáticos, frescos y de una sanidad excepcional.

VARIEDAD DE UVA

100% Tinta del País (Tempranillo).

ORIGEN

D.O. Ribera del Duero.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de parcelas con gran equilibrio, fresca y perfecta sanidad de la uva. Situadas en la zona de Fuentecén, a 700 mts de altitud y cultivadas en vaso, en pendientes con suelos calizos y gran cantidad de canto rodado. Vendimia manual. Maceración en frío en depósitos inertizados para extraer un color de gran viveza e intensidad, así como gran cantidad de aromas. Fermentación alcohólica a 22°C y en contacto total con hollejos durante 17 días. Al finalizar, se realiza la fermentación maloláctica en pequeños depósitos de acero. Posterior trasiego a barricas de roble americano nuevas durante 5 meses para ensamblar su gran carga frutal con los taninos dulces de tan noble madera.

Concluida su crianza, y tras catas escrupulosas de cada lote de barricas, se procede al ensamblaje final del vino. Tras la clarificación y filtración se embotella y descansa en bodega hasta su lanzamiento.

NOTA DE CATA

COLOR: Gran intensidad colorante, con un atractivo color rojo picota y ribete azulado, violáceo.
AROMA Y GUSTO: A copa parada aparece la esencia de la Tempranillo, fruta roja madura con notas de cereza. Tras oxigenar destacan las notas dulces envueltas en regaliz rojo. En boca es tremendamente frutal, poderoso y muy vivo. Acidez equilibrada. Final largo, cálido y muy seductor.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Es un vino ideal para el día a día. Resulta perfecto para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar platos de la cocina castellana, guisos y carnes asadas.

Temperatura de servicio:
16°C - 18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 14% v/v
Azúcar residual: 1.9 g/l
Acidez: 5.3
pH: 3.7

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



NOTAS
