

MONTECILLO

22 BARRICAS

GRAN RESERVA 2015

A finales del s. XIX, en dos cubas artesanales de roble y forja, nuestro fundador, Celestino Navajas, elaboraba los primeros vinos que erguirían nuestro nombre. De las más pequeñas de ellas, obtenía un vino cuya crianza confiaba a 22 barricas de roble.

Un tributo a nuestros fundadores, su legado centenario y su filosofía enológica, respetuosamente estudiada y adaptada a nuestros días. Un vino que nace de 4 parcelas, de más de 45 años, que mezclan cuatro variedades: Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo. 6.600 botellas de un Gran Reserva sorprendente, vivo, intenso y sabroso, que sobrepasa los límites del clasicismo.

AÑADA: 2015. Muy buena.

La vendimia más temprana de la historia de Rioja, destacando por su frescura, elegancia y su notable aptitud para la crianza. La buena climatología durante todo el ciclo vegetativo culminó en un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la maduración final de los viñedos.



Tempranillo 50%, Graciano 25%, Garnacha 15% y Mazuelo 10%.



Rioja Alta. Viñedos de Fuenmayor, Navarrete, Medrano y Huércanos. Cepas en vaso, con una edad media superior a los 45 años, plantadas en suelos arcillo-ferrosos, con canto rodado y arena. Los rendimientos son bajos, de 3500 kg/ha.

Graciano: Proviene de la Rioja Oriental, de la zona de Tudelilla. Excepcional maduración que nos brindó unas uvas con máxima expresión tánica y color, junto a una acidez exquisita.



Cada variedad se recolecta manualmente en pequeñas cajas en su momento óptimo y se traslada a la bodega para encubar por separado y a baja temperatura en pequeños depósitos. En ellos se lleva a cabo un sangrado del mosto con una doble maceración, previa y posterior a la fermentación en contacto con los hollejos durante 22 días. La posterior fermentación maloláctica se realiza en depósitos de cemento subterráneos.



MONTECILLO

BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Crianza de 32 meses de cada variedad en barricas nuevas de roble francés Allier y Tronçais de grano extrafino. De entre todas ellas se seleccionan las 22 mejores para el ensamblaje final.



Crianza en botella durante un mínimo de 38 meses para domarse en absoluta calma y oscuridad.



Sorprendente por su viveza e intensidad. Un Gran Reserva que mantiene una capa alta, con un llamativo ribete intenso rojo picota. Destaca su gran intensidad y su variedad de aromas y matices, tremendamente elegante. Las notas especiadas y minerales se entremezclan con aromas de maderas nobles y fruta madura o compotas, que recuerdan a moras, arándanos y ciruelas, sobre un fondo tostado y balsámico. Sedoso y orgulloso, con una agradable acidez y un tanino goloso y pulido. Con un largo final, muy agradable y armónico, en el que de nuevo aparecen la fruta y notas de la madera.

ANÁLISIS			
Alcohol	Azúcar residual:	Acidez:	pH
13,5% v/v	1,6 g/l	5,85 g/l	3,56



bodegasmontecillo.com

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR