

MONTECILLO BLANCO 2023

UN BLANCO SINGULAR Y DIFERENTE. VIURA, TEMPRANILLO BLANCO Y SAUVIGNON BLANC SE ELABORAN POR SEPARADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. EL TRABAJO DE 5 MESES EN CONTACTO CON SUS LÍAS LE OTORGA CREMOSIDAD Y UN EXCELENTE VOLUMEN EN BOCA. FLORAL, AFRUTADO Y CREMOSO.

AÑADA 2023.

|MUY BUENA| GRACIAS A UN RIGUROSO CONTROL Y EXHAUSTIVOS TRATAMIENTOS EN NUESTROS VIÑEDOS PARA CONTROLAR POSIBLES ATAQUES, LAS UVAS MADURARON CORRECTAMENTE Y CON UNA PRODUCCIÓN EQUILIBRADA, DANDO COMO RESULTADO UVAS SANAS, CON BUENA ACIDEZ Y AROMAS DE FRUTA FRESCA.



40% VIURA, 40% SAUVIGNON BLANC Y 20% TEMPRANILLO BLANCO.



|VIURA| PROVIENE DE VIÑEDOS DE MÁS DE 60 AÑOS SITUADOS A MÁS DE 600 MTS EN RIOJA ALTA, PLANTADAS EN VASO SOBRE CERROS DE ARCILLA CALCÁREA, CON CANTOS RODADOS. SON BAYAS PEQUEÑAS DE HOLLEJO GRUESO Y CURTIDO, DONDE SE ESCONDEN MULTITUD DE COMPUESTOS AROMÁTICOS.

|TEMPRANILLO BLANCO| CULTIVADA EN TERRENO MÁS ARCILLOSO.

|SAUVIGNON BLANCO| PROVIENE DE PARCELAS EN LA ZONA MÁS FRESCA Y MÁS ORIENTAL DE LA D.O. A MÁS DE 700 MTS.



CADA VARIEDAD SE ELABORA DE FORMA INDEPENDIENTE. DESPALILLADO Y POSTERIOR ENCUBADO. LARGAS MACERACIONES A BAJA TEMPERATURA EN CONTACTO CON SUS PIELES PARA EXTRAER TODOS LOS AROMAS PRIMARIOS. Prensado muy suave. La primera parte de la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de hormigón crudo (primera añada con esta técnica) a temperatura muy baja para favorecer la concentración aromática y la expresividad de cada variedad.



MONTECILLO
BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



EL VINO PARCIALMENTE FERMENTADO SE TRASIEGA A BARRICAS NUEVAS Y SEMINUEVAS DE ROBLE FRANCÉS ALLIER CON UN TOSTADO MUY SUAVE PARA FINALIZAR EL PROCESO FERMENTATIVO.

DEBIDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL AÑO, SE HA BUSCADO RESPETAR LA ACIDEZ NATURAL DE LA UVA, NO REALIZANDO FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

UN EXHAUSTIVO BATTONAGE CADA DOS DÍAS EN LOS TRES VARIETALES DURANTE 6 MESES PARA FAVORECER LA UNTUOSIDAD Y VOLUMEN EN BOCA.



|COLOR| COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS, SE APRECIA CLARAMENTE LA GLICERINA Y SU DENSIDAD EN EL MOVIMIENTO DE LA COPA.

|AROMA| EN LA NARIZ, PREDOMINA AL INICIO LA VARIEDAD SAUVIGNON BLANC, CON NOTAS DE FLOR DE NARANJO Y POMELO. CONFORME SE AIREA, APARECE UNA PERA FRESCA Y MELÓN, TODO ELLO RODEADO DE UN TOSTADO LIGERO Y NOTAS DE PASTELERÍA.

|GUSTO| TREMENDAMENTE EMBAUCADOR. EL TRABAJO CONSTANTE Y DELICADO CON LAS LÍAS, JUNTO CON LA ESENCIA DE LOS VARIETALES, HACE QUE TENGAMOS UN VINO AMPLIO, POTENTE, REDONDO Y MUY LARGO. ES UN VINO PARA DISFRUTAR, CON UNA ACIDEZ ELEGANTE QUE ARMA TODO EL CONJUNTO DONDE LA FRUTA EN LA RETRONASAL APARECE CON MUCHA FUERZA Y NOS SIGUE ATRAPANDO.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13,5% v/v	1,4 g/l	5,4 g/l	3,49



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR COMPARTEIRI CUIDAR