

MONTECILLO CRIANZA 2020



MONTECILLO
BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

TEMPRANILLO Y GARNACHA UNEN SUS PERSONALIDADES EN UN VINO DE GRAN FRESCURA, EXPRESIVO Y VIVO. UNA CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y 6 MESES EN BOTELLA LE CONFIEREN LA FINURA Y ELEGANCIA PROPIA DE UN AUTÉNTICO RIOJA. EL FRUTO DE MÁS DE 150 AÑOS DE EXPERIENCIA Y SABER HACER. ALIADO VERSÁTIL E INFALIBLE DE CARNES ROJAS, IBÉRICOS, ASADOS, GUIOS Y QUESOS CURADOS.

AÑADA 2020.

|MUY BUENA| GRACIAS A UN RIGUROSO CONTROL Y EXHAUSTIVOS TRATAMIENTOS EN NUESTROS VIÑEDOS PARA CONTROLAR POSIBLES ATAQUES, LAS UVAS MADURARON DE FORMA CORRECTA Y CON UNA PRODUCCIÓN EQUILIBRADA LO QUE DIO LUGAR A UNA UVA SANA, CON BUENA ACIDEZ Y AROMAS DE FRUTA FRESCA.



88% TEMPRANILLO Y 12% GARNACHA.



LA VARIEDAD TEMPRANILLO PROCEDE EN SU TOTALIDAD DE VIÑEDOS DE RIOJA ALTA, CON UNA MEDIA QUE SUPERA LOS 20 AÑOS, EN LA ZONA DE FUENMAYOR, CENICERO, BAÑOS DE EBRO, SAJAZARRA, CUZCURRITA O ARENZANA. LA GARNACHA SE RECOLECTÓ EN VIÑEDOS DE LA ZONA DE RIOJA ORIENTAL, EN LA ZONA DE PRADEJÓN Y ALCANADRE.



ENCUBADO EN FRÍO EN DEPÓSITO GANÍMEDE, SANGRADO DEL 5% DEL MOSTO Y MACERACIÓN EN FRÍO DE 2 A 3 DÍAS. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZA CON EL MAYOR DE LOS CONTROLES, PERO SIEMPRE RESPETANDO LA FRUTA, EXTRAYENDO GRACIAS A ESTA TECNOLOGÍA, COLOR Y AROMA, ADEMÁS DE UN TANINO MADURO Y SUAVE.

DESPUÉS DE 10 DÍAS EN CONTACTO CON EL HOLLEJO (ALGO MENOR QUE EN OTRAS OCASIONES PARA NO EXTRAER VERDORES), SE DESCUBA POR GRAVEDAD Y LOS VINOS HACEN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO. LA VARIEDAD GARNACHA FERMENTA EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE ACERO, CON TEMPERATURA CONTROLADA Y REMONTADOS CONTINUOS PREVIO SANGRADO DE UN 7%.



|TEMPRANILLO| CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO DE 1 A 3 AÑOS DE EDAD CON UN TOSTADO LIGERO EN EL CUERPO DE LA BARRICA Y TOSTADO MEDIO EN LOS FONDOS.

|GARNACHA| CRIANZA DE 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO DE UNA MEDIA DE EDAD DE 2 AÑOS CON UN TOSTADO LIGERO EN EL CUERPO Y SIN TOSTADO EN LOS FONDOS PARA CONSERVAR LAS NOTAS VARIETALES DE FRUTA FRESCA.



UNA VEZ FINALIZADA LA CRIANZA, SE REALIZAN CATAS DECISIVAS ENTRE LOS VARIETALES QUE CONDUCIRÁN AL DEFINITIVO COUPAGE. TRAS EL EMBOTELLADO, PERMANECERÁ UN MÍNIMO DE 6 MESES EN REPOSO ABSOLUTO, ARMONIZÁNDOSE EN NUESTROS CALADOS SUBTERRÁNEOS, AL AMPARO DE LA LUZ CON TEMPERATURA Y HUMEDAD CONSTANTES.



|COLOR| BONITO COLOR ROJO PICOTA, LIMPIO Y CON DESTELLOS MUY BRILLANTES.

|AROMA| EN NARIZ SE MUESTRA AFRUTADO, CON Matices DE MORA Y FRAMBUESA ENVUELTOS EN PAN TOSTADO, CAMELO Y COCO.

|GUSTO| BOCA REDONDA, BIEN ESTRUCTURADA CON TANINO DULCE Y ACIDEZ CALMADA. LARGO EN EL POSTGUSTO, DONDE LA FRUTA VUELVE A SER LA PROTAGONISTA.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13,5% v/v	1,6 g/l	5,3 g/l	3,65



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR