

# MONTECILLO

## EDICIÓN LIMITADA 2017

EL VINO MÁS PERSONAL E INTUITIVO DE NUESTRA ENÓLOGA, QUE INTERPRETA Y REVITALIZA DE FORMA MAGISTRAL UN LEGADO DE MÁS DE 150 AÑOS. DOS VARIETADES ANCESTRALES, TEMPRANILLO Y GRACIANO, ENSAMBLADAS PARA OFRECER EL RIOJA MÁS MODERNO DE LA TERCERA BODEGA MÁS ANTIGUA DE LA D.O.C.A. RIOJA. DE NOTABLE EXPRESIÓN FRUTAL, INTENSO Y OPULENTO, CON UN EQUILIBRIO SORPRENDENTE. PURA ELEGANCIA Y ATREVIMIENTO.

AÑADA 2017.

**|MUY BUENA|** AÑADA QUE SERÁ RECORDADA EN MUCHAS ZONAS DE EUROPA POR LA HELADA SUFRIDA EL 28 DE ABRIL. UNA VENDIMIA MARCADA POR LAS BAJAS PRODUCCIONES Y POR UNOS FRUTOS DE GRAN CALIDAD Y POCO PESO DE BAYA GRACIAS A LA AUSENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DURANTE TODO EL CICLO VEGETATIVO. VINOS CON UNAS CONCENTRACIONES TÁNICAS EXCEPCIONALES Y UNA GRAN CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO.



70% TEMPRANILLO Y 30% GRACIANO.



**|TEMPRANILLO|** LAS FINCAS ESTÁN SITUADAS EN EL TÉRMINO DE FUENMAYOR, EN UNA DE LAS COLINAS CON MÁS ALTURA DEL MUNICIPIO (LOS BLANCOS Y LOS LLANOS). DE EDAD SUPERIOR A 40 AÑOS, PLANTADAS EN SECANO Y CON FORMACIÓN EN VASO, PREDOMINA EL SUELO ARENOSO, CON CANTO RODADO Y LA INCIDENCIA LUMÍNICA DEBIDA A LA ALTURA, SE VE AYUDADA POR VIENTOS FRESCOS EN VERANO. LA PRODUCCIÓN DE ESTAS FINCAS NO SUPERÓ LOS 4000 KG/HA. POR PRIMER AÑO, UNA VIÑA SITUADA EN BADA-RÁN (ARIJAS) CON UN CLON DE TINTA DE TORO, FUE EL ELEGIDO PARA FERMENTAR JUNTO A LOS VIÑEDOS DE FUENMAYOR.

**|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.



CON UNA DIFERENCIA APROXIMADA DE 15 DÍAS ENTRE ELLOS, SE VENDIMIAN A MANO LOS DOS VARIETALES, FERMENTANDO EN DEPÓSITOS DE ACERO DE PEQUEÑA CAPACIDAD CON REMONTADOS CONSTANTES. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS DE CEMENTO SUBTERRÁNEOS.



**|TEMPRANILLO|** CRIANZA DE 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE MIXTO (80%) Y ROBLE FRANCÉS (20%) CON TOSTADO MEDIO.

**|GARNACHA|** CRIANZA DE 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE MIXTO (80%) Y ROBLE FRANCÉS (20%) CON TOSTADO MEDIO PLUS. TRAS EL ENSAMBLAJE FINAL, EL VINO VUELVE DURANTE 6 MESES A LAS BARRICAS COMO “ARMÓNICO CONJUNTO” PARA UNA MAYOR INTEGRACIÓN DE LOS VARIETALES.



TRAS EL EMBOTELLADO, EL VINO DESCANSA DURANTE AL MENOS 2 AÑOS ANTES DE SALIR AL MERCADO.



**|COLOR|** ROJO PICOTA CON RIBETE AZULADO, INTENSO Y BRILLANTE.  
**|AROMA|** GRAN INTENSIDAD A COPA PARADA, DURANTE LA OXIGENACIÓN APARECEN NOTAS DE FRUTA NEGRA MADURA, MEZCLADAS CON CHOCOLATE Y VAINILLA.

**|GUSTO|** EN BOCA SE MUESTRA POTENTE, CON UN TANINO NOBLE Y SEDOSO, QUE LLENA LA BOCA. VUELVE A APARECER LA FRUTA NEGRA, CON RECUERDOS DE CIRUELA Y TOSTADOS, CON UN FINAL MUY PERSISTENTE, DULCE Y AMABLE.

### ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13,5% v/v	1,6 g/l	5,82 g/l	3,52

DESDE 1870

**MONTECILLO**  
BODEGA CENTENARIA

*Rioja*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR