

# MONTECILLO RESERVA 2019

UN VINO DE PERFIL CLÁSICO E INEQUÍVOCAMENTE RIOJANO. UN SÍMBOLO DE NUESTRO COMPROMISO DE MÁS DE 150 AÑOS CON UNA TIERRA PRIVILEGIADA. EL ENSAMBLAJE DE TEMPRANILLO Y MAZUELO NOS OFRECE UN VINO MEMORABLE, QUE SORPRENDE POR SU INFINIDAD DE Matices.

## AÑADA 2019. EXCELENTE

UNA AÑADA MARCADA POR UN CICLO VEGETATIVO MUY POSITIVO QUE SE TRADUJO EN UNA ÓPTIMA MADURACIÓN DE LA UVA, GRACIAS AL EXCELENTE ESTADO SANITARIO Y VEGETATIVO DEL VIÑEDO Y A LA CONDICIÓN DE LOS RACIMOS, SUELTOS, BIEN AIREADOS Y ACOMPAÑADOS DE UN VIGOR MODERADO DE LAS PLANTAS. EL RESULTADO FUERON VINOS DE EXTRAORDINARIA MADUREZ TÁNICA, ALTO CONTENIDO POLIFENÓLICO, MARCADA ESTRUCTURA E INTENSO COLOR. VINOS EXCELENTE PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE LARGA CRIANZA.



95% TEMPRANILLO - 5% MAZUELO



LOS VIÑEDOS DE TEMPRANILLO SE LOCALIZAN EN FUENMAYOR, CUZCURRITA, HUÉRCANOS Y HORMILLA. MEDIA DE EDAD DE 30 AÑOS, CULTIVADOS EN SECANO Y CON Poda EN VASO. DIFERENTES TIPOS DE SUELO, LA MAYORÍA ARCILLO CALCÁREOS Y POBRES EN MATERIA ORGÁNICA. LA VIÑA DE MAZUELO PROCEDE DE MEDRANO. CEPAS EN VASO CON MÁS DE 50 AÑOS DE EDAD, PLANTADAS EN SUELO ARENOSO, CON MAYOR CONCENTRACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA Y BUEN DRENAJE.



**|TEMPRANILLO|** SE REALIZA UN SANGRADO PREVIO DE UN 7% DEL MOSTO Y UNA MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA CON SUS HOLLEJOS DURANTE 5 DÍAS. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE HACE A 26°C, CON REMONTADOS CONTROLADOS Y UNA POSTERIOR MACERACIÓN DE 24 DÍAS CON SUS HOLLEJOS. DESCUBRE POR GRAVEDAD. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO.



## MONTECILLO

BODEGA CENTENARIA

### Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**|MAZUELO|** FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, CON UN SANGRADO PREVIO DEL 10%. DESCUBRE POR GRAVEDAD. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO.



**|TEMPRANILLO|** CRIANZA DE 24 MESES EN BARRICAS MIXTAS (80 % ROBLE FRANCÉS Y 20% ROBLE AMERICANO) DE 1 A 3 AÑOS, CON UN TOSTADO MEDIO.

**|MAZUELO|** CRIANZA DE 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS CON UN TOSTADO LIGERO EN EL CUERPO Y SIN TOSTADO EN LAS TAPAS PARA CONSERVAR NOTAS DE FRUTA FRESCA.



TRAS EL ENSAMBLAJE, EL VINO DESCANSA DURANTE 20 MESES EN LOS CALADOS SUBTERRÁNEOS DE LA BODEGA.



**|COLOR|** ROJO CEREZA CON TONALIDADES AÚN MUY VIVAS EN EL RIBETE DEMOSTRANDO LA POTENCIA DE SU MATERIA PRIMA. MUCHA GLICERINA EN EL MOVIMIENTO DE LA COPA.

**|AROMA|** EN NARIZ ES UN VINO CON GRAN PERSONALIDAD, NOTAS DE CANELA Y REGALIZ SOBRESALEN EN UN FONDO DE VAINILLA. TRAS OXIGENAR APARECE TAMBIÉN UNA FRUTA COMPOTADA Y TABACO. BOCA ARMÓNICA, VIVA Y ELEGANTE.

**|GUSTO|** UN TANINO MADURO Y ORGULLOSO SOBRESALE DEL RESTO, HACIENDO JUNTO A LA ACIDEZ QUE EL VINO TENGA UNA ESTRUCTURA IDEAL Y UN PASO POR BOCA LARGO Y EQUILIBRADO. GRAN PRESENCIA DE ESAS NOTAS DE MADERA NOBLE Y FRESAS COMPOTADAS EN EL POSTGUSTO, MUY LARGO.

## ANÁLISIS

| ALCOHOL   | AZÚCAR RESIDUAL | ACIDEZ   | pH   |
|-----------|-----------------|----------|------|
| 13,5% v/v | 1,7 g/l         | 5,66 g/l | 3,63 |



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION  
ELEGIR COMPARTEIRI CUIDAR