

MONTECILLO ROSÉ 2023



MONTECILLO
BODEGA CENTENARIA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

UN VINO DE GRAN EXPRESIVIDAD AROMÁTICA, ATRACTIVA SEDOSIDAD Y ELEGANTE PERSONALIDAD. SORPRENDE POR SU LIGEREZA Y FINA ACIDEZ. AÚNA LAS VARIETADES MÍTICAS RIOJANAS EN SU VERSIÓN TINTA Y BLANCA, QUE MACERAN POR SEPARADO A BAJA TEMPERATURA PARA RESALTAR SUS DELICADOS AROMAS PRIMARIOS. EL FRUTO DE MÁS DE 150 AÑOS DE EXPERIENCIA Y SABER HACER. ALIADO PERFECTO PARA EL APERITIVO, UNA BARBACOA O UNA CENA ENTRE AMIGOS.

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.



75% TEMPRANILLO Y 25% TEMPRANILLO BLANCO.



VIÑEDOS DE RIOJA ALTA DONDE LA FRESCURA Y LA FRUTA ES LA NOTA PREDOMINANTE, SE RECOLECTAN EN HORAS TEMPRANAS PARA CONSERVAR LO MEJOR POSIBLE SU AROMA.



TEMPRANILLO: MACERACIÓN EN FRÍO CON LOS HOLLEJOS DURANTE 2 HORAS. POSTERIORMENTE SE HACE EL SANGRADO PARA OBTENER UN MOSTO DE UNA PRECIOSA TONALIDAD ROSA BRILLANTE. TEMPRANILLO BLANCO, MACERA POR SEPARADO Y TRAS 1 DÍA A 8°C, PASA A UNA PRENSA DE PEQUEÑA CAPACIDAD DONDE OBTENEMOS UN MOSTO YEMA A BAJA PRESIÓN. LOS MOSTOS YA MEZCLADOS COMIENZAN EL PROCESO DE FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA (POR DEBAJO DE 14°C) PARA RESPETAR AL MÁXIMO LOS AROMAS PRIMARIOS, EN DEPÓSITOS OVOIDES DE PEQUEÑA CAPACIDAD Y DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE ACERO INOXIDABLE. EN LOS DEPÓSITOS OVOIDES SE MICROOXIGENA EL MOSTO Y CON MOVIMIENTOS DE CONVECCIÓN MOVEMOS SUS LÍAS, Y EN LOS DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS, SUS HÉLICES INTERIORES NOS AYUDAN A HOMOGENEIZAR LA MEZCLA SIN PERDER AROMAS



GRACIAS A SU FORMA INVERTIDA. EL VINO RESULTANTE, GRACIAS A SU JUSTA Y EQUILIBRADA ACIDEZ, NO REALIZA LA FERMENTACIÓN MALO-LÁCTICA, DE ESA FORMA, SE MANTIENE EL FRESCOR NATURAL DEL VINO. EN LOS DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS SE LLEVA A CABO UN MINUCIOSO TRABAJO DURANTE 2 MESES DEL VINO CON SUS LÍAS FINAS LO QUE LE APORTA AL VINO ESA UNTUOSIDAD Y PERSONALIDAD CARACTERÍSTICAS.



|COLOR| VIVO Y BRILLANTE COLOR ROSA PÁLIDO, CON DESTELLOS LILA.

|AROMA| EN NARIZ EXPRESA CLARAMENTE AROMAS DE FRUTA ROJA DULCE, CON LIGERAS NOTAS DE MANZANA FRESCA Y UN FONDO DE FLORES BLANCAS. SEDUCTOR Y ELEGANTE.

|GUSTO| EN BOCA ES SEDOSO, CON BUENA ACIDEZ, AMPLIO Y MUY EXPRESSIVO. APARECEN DE NUEVO NOTAS DE FRUTA ROJA, CON UN FINAL LARGO Y AMABLE.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13 % v/v	1,7 g/l	5,15 g/l	3,41



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR