

MONTECILLO SINGLADURAS ALBARIÑO 2023

DESDE 1870

MONTECILLO
Singladuras

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LARGAS TRAVESÍAS EN BUSCA DEL VINO MÁS SINGULAR QUE ESTOS VIÑEDOS NOS PUEDEN ENTREGAR. LA EXPERIENCIA Y BUEN HACER DE MÁS DE 150 AÑOS DE HISTORIA. UN ALBARIÑO FINO, SUAVE Y FRESCO. CON UN EQUILIBRIO IMPACTANTE, QUE NOS EVOCA RECUERDOS ATLÁNTICOS. DISFRÚTALO ACOMPAÑADO DE MARISCO, ARROCES MARINEROS O TU PESCADO FAVORITO.

AÑADA 2023.

EL CICLO DE LA COSECHA 2023 SE CARACTERIZÓ POR UN INVIERNO CÁLIDO Y HÚMEDO, UNA PRIMAVERA CÁLIDA Y SECA. LAS LLUVIAS QUE OCURRIERON DURANTE LA PRIMERA PARTE DEL VERANO ASEGURARON EL RENDIMIENTO DE 9.500 KG/HA Y UNA GRAN CALIDAD. LA VENDIMIA SE CONCENTRÓ SOBRE TODO DEL 2 AL 15 DE SEPTIEMBRE.

INTERESANTE EL DATO DE 170 HAS MÁS DE PRODUCCIÓN QUE EN 2022 DEBIDO AL AUJE DE LAS VENTAS DE ESTA D.O.



100% ALBARIÑO



EN UNA ZONA PRIVILEGIADA PARA EL CULTIVO DE LA VARIEDAD ALBARIÑO DENTRO DE LA ZONA DE EL SALNÉS, ENCONTRAMOS PRÓXIMOS A CAMBADOS Y A LA COSTA ATLÁNTICA LOS VIÑEDOS IDÓNEOS PARA NUESTRO VINO SINGLADURAS.



VENDIMIADAS A MANO EN CAJAS DE POCA CAPACIDAD, CON UNA MEDIA DE EDAD DE 40 AÑOS, EL CARIÑO Y RESPETO POR EL FRUTO DE ESTAS VIDES SE TRASLADA A TODA LA ELABORACIÓN DEL VINO. TRAS PASAR LOS RACIMOS DESPALILLADOS 4 DÍAS DE MACERACIÓN CON LOS HOLLEJOS EN PEQUEÑOS TANQUES CON TEMPERATURA CONTROLADA, SE PRENSA CON SUAVIDAD Y FERMENTA A 16°C DURANTE 15 DÍAS.



UNA VEZ REALIZADO EL ENSAMBLE DEL VINO, HAY UN BATONNAGE CONTINUO CON LAS LÍAS PARA DAR AMPLITUD Y PRESENCIA EN BOCA AL VINO, CONSIGUIENDO ASÍ VINOS DURADEROS Y COMPLEJOS.



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



|COLOR| MUY LIMPIO Y CON BRILLO EXCEPCIONAL, COLOR AMARILLO VERDOSO CON REFLEJOS LIMÓN.

|AROMA| TREMENDAMENTE VARIETAL, EN NARIZ MUESTRA AROMAS CÍTRICOS, FRUTA BLANCA PREDOMINANDO LA MANZANA VERDE Y UN LIGERO RECUERDO DE MELOCOTÓN.

|GUSTO| EN LA FASE GUSTATIVA, SOBRESALEN LAS SENSACIONES SALINAS Y UNA GRAN FRESCURA QUE HACEN DE ÉL UN VINO CON GRAN PERSONALIDAD. GLICÉRICO EN EL TRAGO, DEMUESTRA CLARAMENTE EL TRABAJO CON LAS LÍAS DURANTE SU ELABORACIÓN QUE SE MEZCLAN CON LA FRUTA BLANCA Y CÍTRICA DANDO UN CONJUNTO ARMÓNICO E IRRESISTIBLE.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
12,4% v/v	2,5 g/l	5,9 g/l	3,46



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR COMPARTEIRI CUIDAR