

MONTECILLO SINGLADURAS VERDEJO 2023

DESDE 1870

MONTECILLO
Singladuras

RUEDA
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 VERDEJO AUTÉNTICO, ELEGANTE Y ATRACTIVO: EXPRESIVO, FRESCO Y POTENTE EN BOCA. PERFECTO PARA ACOMPAÑAR TAPAS, ARROCES Y PASTA O PESCADOS A LA PLANCHA.

AÑADA 2023.

[MUY BUENA] EN UN AÑO MARCADO POR LA SEQUÍA Y LOS GOLPES DE CALOR QUE OCURRIERON A FINALES DE VERANO. LAS LLUVIAS CERCANAS A LA ÉPOCA DE VENDIMIA CONDICIONARON SU INICIO Y QUE SE RECOLECTARA CON UNOS GRADOS ALCOHÓLICOS MÁS EQUILIBRADOS. IMPORTANTE EL TRABAJO DE SELECCIÓN EN CAMPO PARA OBTENER LAS MEJORES UVAS.



100% VERDEJO



VINO ELABORADO CON LOS VIÑEDOS MÁS SELECTOS CULTIVADOS EN VASO DE LA D.O. RUEDA PRÓXIMOS A NAVA DEL REY, CULTIVADOS A UNA ALTITUD DE 740 METROS.



LOS PEQUEÑOS RACIMOS SELECCIONADOS A MANO SE VENDIMIAN APROVECHANDO LAS TEMPERATURAS FRESCAS DE LA MAÑANA. MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN DEPÓSITO DOS DÍAS BAJO ATMÓSFERA INERTE. TRAS UN SUAVE PENSADO SE OBTIENE EL MOSTO FLOR. SE FERMENTA EN DEPÓSITOS DE PEQUEÑA CAPACIDAD, A TEMPERATURA CONTROLADA, NO SUPERIOR A 16°C.



UNA VEZ FINALIZADA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, SE COMIENZA EL PROCESO DE BATTONAGE EN DEPÓSITO, QUE DURARÁ MÁS DE DOS MESES, CON EL OBJETIVO DE CONSEGUIR UN MAYOR VOLUMEN EN BOCA.



EMBOTELLADO Y GUARDA EN JAULÓN DE CUATRO MESES PARA REDONDEAR Y AFINAR EL VINO.



[COLOR] BONITO COLOR AMARILLO PÁLIDO CON DESTELLOS VERDE MANZANA.

[AROMA] NARIZ MUY TIÓLICA, FIEL REFLEJO DE SU VARIEDAD, HIERBA CORTADA, HINOJO, NOTAS CÍTRICAS Y UN FONDO LIGERO TROPICAL.

[GUSTO] BOCA FRESCA, SEDUCTORA. PREDOMINAN ESAS SENSACIONES ÁCIDAS Y VERDES ENVUELTAS EN DULZOR Y FRUTA. LIGERO AMARGOR FINAL TÍPICO DE ESTA GRAN UVA.

ANÁLISIS

[ALCOHOL]	[AZÚCAR RESIDUAL]	[ACIDEZ]	[pH]
13 % v/v	1,3 g/l	5,9 g/l	3,39



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR Y COMPARAR PARA CUIDAR