

# MONTECILLO

## EDICIÓN LIMITADA 2019

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 DOCA. RIOJA. DE NOTABLE EXPRESIÓN FRUTAL, INTENSO Y OPULENTO, CON UN EQUILIBRIO SORPRELENDE. PURA ELEGANCIA Y ATREVIMIENTO.

Nº BOTELLAS: 77099 DE 0,75 LITROS Y 3016 MAGNUM.

### AÑADA 2019.

**|EXCELENTE|** MARCADA POR LA EXISTENCIA DE UN AÑO SECO Y BASTANTE CÁLIDO, EL DESARROLLO DEL CICLO VEGETATIVO SE DIO SIN INCIDENCIAS, LO QUE PERMITIÓ UNA SANIDAD EXQUISITA EN NUESTRAS UVAS. LA PRODUCCIÓN DISMINUYÓ DEBIDO A LAS TEMPERATURAS BASTANTE ELEVADAS, AUMENTANDO ASÍ LA CONCENTRACIÓN FENÓLICA DE LAS BAYAS. EN DÍAS PRÓXIMOS A LA VENDIMIA, SE DIERON TORMENTAS FUERTES, QUE AFECTARON A ZONAS SOBRE TODO DE RIOJA ALTA, PERO LA EVOLUCIÓN DE LOS VIÑEDOS GRACIAS AL BUEN MANEJO VITÍCOLA Y LA POCA CARGA, SIGUIERON SIENDO ÓPTIMOS.



TEMPRANILLO 68 % Y GRACIANO 32 %.



LAS FINCAS DE LAS QUE PROVIENE ESTE SINGULAR TEMPRANILLO ESTÁN SITUADAS EN FUENMAYOR, EN UNA DE LAS COLINAS CON MÁS ALTURA DEL MUNICIPIO (LOS BLANCOS Y LOS LLANOS). DE EDAD SUPERIOR A 40 AÑOS, SON FINCAS CULTIVADAS 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 EN 2019 FUE MEDIA-BAJA Y LOS GRADOS ALGO SUPERIORES, CON UNA MADUREZ DE HOLLEJO Y PEPITA EXCEPCIONAL. POR SEGUNDA AÑADA, UNA VIÑA SITUADA EN BADARÁN (ARIJAS) CON UN CLON DE TINTA DE TORO, COMPLEMENTA EL TEMPRANILLO QUE DARÁ LUGAR A ESTE SINGULAR VINO.

EL GRACIANO PROVIENE DE LA RIOJA ORIENTAL, EN LA ZONA DE TUDELILLA, DONDE LAS TEMPERATURAS ELEVADAS PERMITIERON MADURAR DE FORMA ÓPTIMA ESTA VARIEDAD DE CICLO LARGO, DANTO UN GRACIANO LLENO DE POTENCIA Y AROMAS.



DESDE 1870

**MONTECILLO**  
BODEGA CENTENARIA

*Rioja*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



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 SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO.



LA CRIANZA EN BARRICA LA HACEN POR SEPARADO DURANTE 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE (MIXTAS 85% Y FRANCESAS 15%) CON UN 60% DE BARRICA NUEVA EN TOTAL. DESPUÉS DE UN ÚLTIMO TRASIEGO, REALIZAMOS EL ENSAMBLE FINAL Y VUELVEN A LA BARRICA DURANTE 6 MESES COMO "ARMÓNICO CONJUNTO" PARA DOMARSE.



POSTERIOR AFINADO EN BOTELLA DE AL MENOS 2 AÑOS ANTES DE SALIR AL MERCADO.



**|COLOR|** DE COLOR ROJO PICOTA Y RIBETE AÚN CON IRISACIONES AZULADAS. CAPA ALTA.

**|AROMA|** UN NARIZ DIVERTIDA, AFRUTADA Y CON MUCHA SENSACIÓN DE CAOBAS, MINERALES Y UN FONDO MARCADO TRAS AIREAR DE TOFE.

**|GUSTO|** CON UNA BOCA AMPLIA, CON MUCHA VIDA POR DELANTE. FRUTA MADURA Y NOTAS DE CIRUELA Y REGALIZ NEGRO. POSTGUSTO ELEGANTE Y LARGO.

### ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
14 % v/v	1,5 g/l	5,72 g/l	3,60

EDICIÓN LIMITADA 2019

BOTELLA Nº 50667 / 77.099

LOS VINOS MÁS PERSONALES  
E INTUITIVOS DE NUESTRA ENÓLOGA,  
QUE INTERPRETA Y REVITALIZA  
DE FORMA MAGISTRAL UN LEGADO  
DE MÁS DE 150 AÑOS.

MERCEDS SARRI  
ENÓLOGA



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION  
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR