

# MONTECILLO GRAN RESERVA 2015

DESDE 1870

**MONTECILLO**  
BODEGA CENTENARIA

*Rioja*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Elaborado exclusivamente en las grandes añadas, este Gran Reserva es el reflejo de la mejor tradición, elegancia y clasicismo riojano. Un vino rebosante de matices, extraordinariamente complejo y expresivo. Con un mínimo de 2 años de crianza en barricas de roble francés y más de 40 meses en botella. Sutil y sedoso, con un tanino pulido y aterciopelado, con notas balsámicas y de fruta escarchada.

**AÑADA:** 2015. Muy buena.

La vendimia más temprana de la historia de Rioja, destacando por su frescura, elegancia y su notable aptitud para la crianza. La buena climatología durante todo el ciclo vegetativo culminó en un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la maduración final de los viñedos.



90% Tempranillo, 10% Graciano.



**Tempranillo:** Viñedos cultivados en seco y en vaso, con una media de edad que supera los 40 años, plantados en Rioja Alta, en pueblos de gran tradición vitivinícola: Fuenmayor, Cenicero, Baños de Ebro, Sajazarra, Cuzcurrita o Arenzana. Suelos pobres, con textura arenosa y poca materia orgánica de la zona de Rioja Alta, su edad supera los 40 años de media y el rendimiento no excede los 5500 kg/ha.

**Graciano:** Viñedo de la zona de Pradejón, Rioja Oriental, cerca del meandro del río Ebro, a 360 metros de altitud, donde el clima es mucho más mediterráneo y los suelos son mucho más arcillosos.



**Tempranillo:** Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada de 28°C, con sangrado previo del mosto del 10%. Maceración prefermentativa en frío durante 3 semanas. Tras la fermentación, el vino está en contacto con los hollejos otras tres semanas aproximadamente.

**Graciano:** Fermentación alcohólica en depósitos troncocónicos de acero de pequeña capacidad, a temperatura controlada, con maceración postfermentativa, buscando tanino maduro y equilibrado así como gran intensidad colorante. La Fermentación maloláctica se da por separado en depósitos subterráneos de cemento.



**Tempranillo:** crianza durante 30 meses en barricas de roble francés de un máximo de 3 años de antigüedad, con un tostado medio, buscando mantener las notas afrutadas de la variedad. **Graciano:** crianza de 30 meses en barricas de roble francés, con un máximo de 3 años de antigüedad y tostado medio alto, buscando una mayor complejidad, notas balsámicas, torrefactas y especiadas.



Tras el embotellado, este vino permanece al menos 4 años en el botellero subterráneo de la bodega.



Precioso color rojo rubí con destellos picota. Capa media con ribete limpio y brillante. En nariz se muestra tremendamente limpio, conforme el vino se va abriendo y oxigenando, nos regala infinidad de notas de fruta compotada, vainilla, pan tostado, tabaco y nuez moscada que se vuelven intensas y poderosas. En boca es seductor y sedoso, pero manteniendo una estructura y acidez que conducen el paso por la boca de manera magnífica. Tanino pulido, con un protagonismo de una madera exquisita en el postgusto. Largo en el trago y con recuerdo sedoso y fresco.

ANÁLISIS			
Alcohol	Azúcar residual:	Acidez:	pH
13,5% v/v	1,5 g/l	5,7 g/l	3,58



bodegasmontecillo.com

