

VIÑA MONTY GARNACHA 2016

VUELTA A NUESTROS ORÍGENES, A LA ICÓNICA MARCA VIÑA MONTY, UNA HISTORIA BASADA EN LA INTERPRETACIÓN DE LA NATURALEZA QUE NOS RODEA Y NUESTRA PASIÓN POR REVIVIR EL LEGADO DE VIÑA MONTY, RESCATADA DEL TIEMPO PARA PRESENTAR AHORA UNA COLECCIÓN ÚNICA DE TRES VINOS MONOVARIETALES DE GRACIANO, GARNACHA Y VIURA. UNA SELECCIÓN DE PARCELAS EXCEPCIONALES, EL RESULTADO DEL ARDUO TRABAJO DE NUESTRA ENÓLOGA Y UN ESTUDIO MINUCIOSO DEL TERRUÑO.

AÑADA 2018.

[MUY BUENA] UNA FAVORABLE EVOLUCIÓN A LO LARGO DE TODO EL CICLO VEGETATIVO. UNA COSECHA QUE DESTACA POR SU GRAN EQUILIBRIO ENTRE ACIDEZ Y GRADO ALCOHÓLICO, SU CALIDAD AROMÁTICA Y SU EXCELENTE MADUREZ FENÓLICA, QUE LE PROPORCIONA AL VINO MUCHA PROFUNDIDAD Y PERSISTENCIA.



100% GARNACHA DE DOS VIÑAS.



LAS UVAS GARNACHA PROCEDEN DE DOS VIÑEDOS. UNO DE ELLOS SE LOCALIZA EN EL PUEBLO RIOJANO DE ARENZANA EN RIOJA ALTA, A 542 METROS DE ALTITUD CON VIÑAS DE MÁS DE 80 AÑOS. ES ASÍ COMO SE LOGRA UNA MEZCLA CON UNA ACIDEZ, ARMONÍA Y ELEGANCIA SUBLIMES. EL OTRO SE ENCUENTRA EN RIOJA ORIENTAL, CERCA DEL RÍO EBRO, A 350 METROS. LOS SUELOS SON MÁS ARCILLOSOS Y LAS VIDES MÁS VIGOROSAS, CON MAYOR EXPOSICIÓN SOLAR, CON LO QUE SE CONSIGUE UN VINO CON UN COLOR MÁS POTENTE, MÁS TANINOS Y ALCOHOL.



LAS UVAS DE CADA PARCELA FERMENTAN POR SEPARADO EN DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE PEQUEÑA CAPACIDAD PREVIO SANGRADO DEL 8% PARA CONCENTRAR. PERMANECEN CON SUS HOLLEJOS DURANTE 15 DÍAS. MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO.



CRIANZA DE 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y MIXTA, CON UN 75% DE BARRICA NUEVA CON UN TOSTADO LIGERO EN EL CUERPO Y SIN TOSTAR EN LAS TAPAS.



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



[COLOR] LLAMATIVO COLOR ROJO CEREZA DE INTENSIDAD MEDIA.
[AROMA] FRESCO, MUY FRUTAL. NOTAS DE FRUTA ROJA MADURA CON AROMAS DULCES DE VAINILLA Y COCO. MUY INTENSO.
[GUSTO] BOCA SORPRENDENTE, AMABLE Y DIVERTIDA. TANINO VIVO SIN ARISTAS Y UNA GRAN CANTIDAD DE FRUTA QUE LO LLENA TODO. TREMENDAMENTE VARIETAL, MUESTRA DE UNA GRAN GARNACHA VIEJA.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
13,54 % v/v	1,5 g/l	5,7 g/l	3,51



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR Y COMPARAR POR CUIDAR