

VIÑA MONTY VIURA 2018



AÑADA 2018.

|BUENA| MARCADA POR LAS LLUVIAS DURANTE EL CRECIMIENTO VEGETATIVO. UNA AÑADA TARDÍA EN LA QUE EL TRABAJO EN LA VIÑA FUE VITAL PARA CONSEGUIR EQUILIBRAR LA CARGA DE LAS CEPAS, FAVORECIENDO LA CORRECTA MADURACIÓN Y EL CONTROL SANITARIO.



100% VIURA.



DOS FINCAS A MÁS DE 650 METROS DE ALTITUD, EN LA ZONA DE SOTÉS (RIOJA ALTA) EN UN TERRENO POBRE Y RÚSTICO. PEQUEÑOS RECI-MOS, CONCENTRADOS Y RICOS EN AROMAS, CON UNA ACIDEZ EXQUISITA Y UN GRADO ALCOHÓLICO MODERADO.



VENDIMIA MANUAL Y ELABORACIÓN POR SEPARADO DE CADA PARCELA. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS OVOIDES A BAJA TEMPERATURA, DONDE PERMANECIÓ CON SUS LÍAS DURANTE 2 MESES.



18 MESES DE CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS SEMINUEVAS DE GRANO EXTRAFINO Y CON TOSTADO LIGERO.



POSTERIOR CRIANZA EN BOTELLA DURANTE AL MENOS 20 MESES.



|COLOR| DE COLOR AMARILLO LIMÓN, CON RIBETE DORADO.

|AROMA| LIMPIO Y BRILLANTE. DE GRAN EXPRESIVIDAD, PREDOMINAN LAS NOTAS DE PASTELERÍA, VAINILLA Y MEMBRILLO DULCE.

|GUSTO| PERSISTENTE Y SEDUCTOR. MUY AMPLIO, GLICÉRICO Y UNTUOSO. CON UN TANINO MUY SUTIL Y CON UNA ACIDEZ TREMENDAMENTE EQUILIBRADA. UN FINAL LARGO Y PLACENTERO.

ANÁLISIS

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



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR I COMPARTIR I CUIDAR