

VIÑA MONTY

GRAN RESERVA 1975



UN MITO, UN ICONO, UNA LEYENDA. EL VINO QUE ATRAJO LA MIRADA DE TODOS Y EL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL EN LA CATA A CIEGAS DE VINOS DE RIOJA Y BURDEOS, CELEBRADA EN ÁMSTERDAM, EN 1983.

AÑADA 1975.

|MUY BUENA| LAS LLUVIAS DE PRIMAVERA FAVORECIERON EL DESARROLLO EN LAS PRIMERAS FASES DEL CICLO. LAS BUENAS TEMPERATURAS DEL VERANO PROPICIARON UNA ÓPTIMA MADURACIÓN, LLEGANDO A LA VENDIMIA A MEDIADOS DE OCTUBRE.



80% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA Y 10% MAZUELO.



LA MÍTICA FINCA “EL MONTECILLO” CON UNA VEJEZ SUPERIOR A 50 AÑOS, SITUADA ENTRE FUENMAYOR Y CENICERO.



TRADICIONAL VENDIMIA MANUAL EN COMPORTONES. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN FUDRE DE MADERA, EN LOS QUE EL VINO MACERÓ DURANTE 40 DÍAS CON SUS HOLLEJOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITOS SUBTERRÁNEOS DE CEMENTO.



ESTE GRAN RESERVA PASÓ 46 MESES DE CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. EMBOTELLADO EN FORMATO MAGNUM (1,5 LITROS) EN 1979, DESDE ENTONCES DESCANSÓ EN LOS CALADOS SUBTERRÁNEOS DE LA BODEGA.



FUE EMBOTELLADO EN MAGNUM (1,5 LITROS) EN 1979 Y DESDE ENTONCES PERMANECE EN BODEGAS SUBTERRÁNEAS.



|COLOR| DE COLOR ROJIZO QUE SE FUNDE CON UN RIBETE ANARANJADO.

|AROMA| EN NARIZ ES COMPLEJO, VIVO Y DE GRAN INTENSIDAD. LAS NOTAS DE TRUFA SE ENTRELAZAN CON AROMAS DULCES, DE ALBARICOQUES DESHIDRATADOS Y CIRUELAS PASAS.

|GUSTO| EN BOCA, LAS NOTAS DE FRUTAS PASAS SE COMPLEMENTAN CON UN BOUQUET PERFECTAMENTE ENSAMBLADO POR UN SUTIL TOQUE DE ESPECIAS. UN VINO DE UNA FINURA EXTRAORDINARIA, UNA JOYA QUE SE EXPRESA CON UNA TOTAL ELEGANCIA. SU EXQUISITA ACIDEZ ENVUELVE MULTITUD DE AROMAS Y SABORES TERCARIOS, CON PREDOMINIO DE LA FRUTA CONFITADA Y LOS TOQUES AHUMADOS.

ANÁLISIS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ	pH
12,5 % v/v	1,7 g/l	5,7 g/l	3,48



bodegasmontecillo.com



WINE IN MODERATION
ELEGIR Y COMPARAR PARA CUIDAR