

MONTECILLO

MONTECILLO GRAN RESERVA

FICHA DE CATA



A más de ciento cuarenta años de su fundación, Bodegas Montecillo continúa demostrando su compromiso con la excelencia y su apuesta por vinos de máxima calidad añada tras añada. Montecillo Gran Reserva es un Rioja clásico, contundente y elegantemente complejo.

AÑADA

2008

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

ORIGEN

D.O.Ca Rioja, Viñedos seleccionados de la zona de Rioja Alta.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se seleccionan las uvas en su perfecto estado de madurez de los viñedos más viejos de la zona. La uva se transporta a bodega en pequeños remolques para que llegue entera. La uva despalillada y estrujada se macera convenientemente durante la fermentación a temperatura controlada de 24°C, consiguiendo una perfecta extracción. Seguidamente, tras la fermentación alcohólica, inicia la fermentación maloláctica de forma natural pasando a continuación a barricas de roble artesanales para su periodo de crianza de 26 meses. A continuación pasa a botellero para proseguir su crianza durante 36 meses.

PREMIOS Y MENCIONES



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Limpio y brillante. Rojo rubí intenso con buena densidad de color.

AROMA Y GUSTO: Muy perfumado con aromas de fruta madura. Complejo y elegante. Textura satinada con taninos finos y un gusto a cuero. Elegante y refinado con final largo y postgusto con notas de regaliz.

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Ideal para todo tipo de carne, en especial la de caza. Es un vino de gran elegancia que mejora los guisos y platos de pescado graso como salmón y bonito.

Temperatura de servicio: 18 °C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% v/v

Azúcar residual: 2.0 g/l

Acidez: 5.3 g/l

pH: 3.62

Hecho con pasión  desde 1874

Disfrute de los vinos Montecillo responsablemente.

www.bodegasmontecillo.es