

MONTECILLO

MONTECILLO 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 Reserva es un Rioja honesto de elaboración extraordinaria que combina intensidad y fineza aromática con un cuerpo opulento.

AÑADA

2010

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

ORIGEN

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

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 26°C, con un período de maceración de 20 días con sus pieles. La segunda fermentación tiene lugar de manera natural en nuestras bodegas subterráneas, después el vino se trasiega a barricas de roble artesanales para el inicio de su crianza durante 24 meses seguido de un período de afinado en botella de 16 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Limpio y brillante. Rojo cereza intenso con ribete rojizo.

AROMA Y GUSTO: Notas especiadas, vainilla y frutos negros combinados con matices de regaliz y menta. Buena estructura y taninos elegantes con largo postgusto.

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Para acompañar con la carne roja al grill o en barbacoa, todo tipo de guisos, incluidos platos ligeramente picantes. Un vino poderoso que mejora los sabores de platos de pescado.

Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.54% v/v

Azúcar residual: 1.6 g/l

Acidez: 5.2 g/l

pH: 3.59

PREMIOS Y MENCIONES



Hecho con pasión  desde 1874

Disfrute de los vinos Montecillo responsablemente.

www.bodegasmontecillo.es