



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja



WINE-MODERATION.com
A.C.T. & P.I.C.E.
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

— CRIANZA 2015 —

A más de ciento cuarenta y cinco 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 Crianza es un Rioja clásico, complejo y equilibrado - perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.

AÑADA

2015. Muy Buena.

VARIEDAD DE UVA

85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Graciano.

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Recolección y encubado selectivos por viñedos y variedades. Cada varietal se elabora por separado. Fermentación alcohólica muy respetuosa con la uva gracias a la tecnología Ganímede empleada en Tempranillo. Las otras variedades fermentan en en depósitos de acero de pequeña capacidad a temperatura controlada. Maloláctica en depósitos de cemento subterráneos. Crianza en barrica americana de 1 ó 2 años de edad, durante 18 meses. Finalizada su crianza en madera, se hace la mezcla de los tres varietales y se embotella el vino. Afinado en botella antes de su salida al mercado al menos 6 meses.

PREMIOS Y MENCIONES

Medalla de Plata · Mundus Vini (a. 2015).
Commended · International Wine Challenge (a. 2011).
Doble Medalla de Oro · China Wine & Spirits Awards Best Value (a. 2010).

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota brillante con destellos violáceos. Intensidad alta con ribete limpio.

AROMA Y GUSTO: Nariz perfumada muy intensa y elegante, donde predominan las exquisitas notas de fruta negra, mora, grosella, e incluso frambuesa. Se percibe también un fondo de flores -violetas y lilas- que envuelve a la fruta. Notas dulces y de pastelería, regaliz y mentolados haciendo un conjunto armónico y de gran intensidad. En boca es fresco, sedoso y muy expresivo. Tiene una entrada muy golosa, estructura y acidez que envuelven toda la boca y dejan un largo y agradable postgusto. Es un crianza con cuerpo, tanino pulido, muy equilibrado y armonioso.

ARMONÍAS Y SERVICIO

Ideal con tapas y pinchos, carnes rojas, embutidos y platos de cuchara. Perfecto para tomar por copa.

Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% v/v
Azúcar residual: 1.8 g/l
Acidez: 5.5 g/l
pH: 3.56

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3
26370, Navarrete · LA RIOJA - SPAIN
E info@bodegasmontecillo.com · T +34 941 44 01 25
bodegasmontecillo.com



— NOTAS —
