

Est.  1874

MONTECILLO

FICHA DE CATA

MONTECILLO CRIANZA

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 Crianza es un Rioja clásico, complejo y equilibrado - perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.

Añada: 2011

Variedad de uva: 90% Tempranillo 10% Graciano

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

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica controlada a temperatura de 24°C, contacto con pieles durante 12 días. Fermentación maloláctica espontánea en tanques subterráneos, posterior paso por bodega de roble americano de altísima calidad y seminueva durante 18 meses. El vino es después criado en botella 6 meses antes de salir de bodega.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Rojo violáceo, brillante y vivaz.

AROMA Y GUSTO: En la nariz muy potente, afrutado, goloso con un fondo muy limpio de madera americana con cocos y notas de mora en el final y toques de eucalipto que lo hacen más profundo y complejo.

En la boca muy amplio y expresivo, se ha integrado perfectamente para conjuntar la madera con la fruta compotada. Largo postgusto donde aparece predominante una madera de excelente calidad que envuelve la fruta madura, franca y explosiva.

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Ideal con guisos, embutidos y todo tipo de carnes y asados propios de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% vol

Azúcar residual: 1.6 g/l

Acidez: 5.6 g/l

pH: 3.56

