

MONTECILLO

RIOJA



WINE-MODERATION.com
Act. p. Price
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2001

La añada 2001 fue calificada como Excelente por la D.O.Ca. Rioja y es sin duda una de las añadas emblemáticas de las últimas décadas. Los Selección Especial de Montecillo se elaboran sólo en años en los que las cosechas han sido excepcionales, dando lugar a vinos muy robustos, potentes y completos.

AÑADA

2001, calificada como Excelente.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada con un período de maceración de entre 25 y 35 días en contacto con sus pieles. La segunda fermentación sucedió de manera espontánea en nuestros depósitos subterráneos, tras lo cual fueron trasegados y depositados en barrica bordelesa de roble seleccionado, donde han permanecido durante un largo período con posterior afinado en botella.

PREMIOS Y MENCIONES

Medalla de Oro · Decanter 2016
92 puntos · The Wine Advocate 2016

NOTA DE CATA

VISTA: De profundo color rojo-cereza con destello teja, limpio y brillante.

NARIZ: En nariz, intensos aromas de fruta muy madura, con toques balsámicos.

BOCA: En boca, intenso y potente, con buen cuerpo. Carnoso, gratamente cálido, sabroso y con marcados y elegantes tonos de moras y regaliz. Largo y persistente.

ARMONÍA Y SERVICIO

Ideal para platos donde la suavidad aterciopelada de este vino pueda convivir y potenciarse. Es estupendo con guisos y carnes, especialmente con aves como perdiz o faisán.

Recomendamos decantar 20 minutos antes de disfrutarlo y servir a una temperatura entre 18-19°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5% vol
Azúcar residual: 1.9 g/l
Acidez: 5.1 g/l
pH: 3.64

NOTAS

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