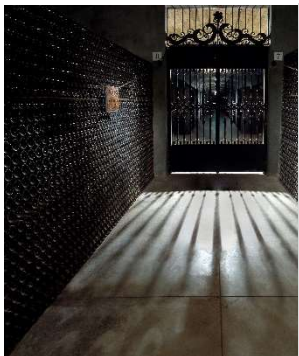


Montecillo Gran Reserva

Montecillo, Rioja DOCa, Rioja Alta



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Intensiv, komplex und fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Rumpsteak, Lammkotelett, Grillgerichten und Fisch, oder auch zu dunkler Schokolade
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 78 94

Charakteristik

Intensive Noten von Zimt, Nelken und Frucht, begleitet von einer süßlichen Holznote. Komplex und elegant mit weichen Tanninen und einer gut ausbalancierten Säure.

Klima/Terroir

Der Ursprung von Montecillo liegt in Fuenmayor, einem Ort, der auf eine der ältesten Weinanbautraditionen in der Rioja Alta zurückblickt. Von Weingütern umgeben und unweit der majestätischen und ruhigen Gewässer des Ebro, prägen abgeflachte Hügel und das ferne, aber markante Steinmassiv der Kantabrischen Berge die Landschaft um Fuenmayor. Das höchst elegante Flaggschiff der Bodegas Montecillo ist ihre opulente Gran Reserva aus handverlesenen Tempranillo-Trauben der ältesten Rebstöcke der Rioja Alta.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben gemahlen und auf der Maische vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 28 Monate in amerikanischen Barriques und mindestens vier weitere Jahre in der Flasche.

Das Weingut

Die Bodegas Montecillo gehören zu jener Spitzengruppe von Weinkellereien. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kellieranlagen. Unzählige Auszeichnungen und hervorragende Bewertungen in bedeutenden Weinführern bestätigen der Bodega eine Führungsposition in der Rioja.



MONTECILLO
RIOJA

