

Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Montecillo



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, kraftvoll, fruchtig-würzig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,375 Liter
Artikel-Nr.:	13 78 70; 13 85 32

Charakteristika

Kirschrote Farbe. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von feinen Röst- und Lakritznoten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und einem eleganten Nachhall.

Klima/Terroir

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde: Im Norden schützen die Gipfel der Cordillera Cantabrica vor zuviel Feuchtigkeit und Kälte, im Süden das über 2.000 m hohe Massiv der Sierra de la Demanda vor Hitze und heftigen Stürmen. Kalkhaltige Böden und geringe Temperaturschwankungen lassen die Reben ausgezeichnet wachsen.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben gemahlen und auf der Maische vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 18 Monate in amerikanische Barriques und weitere 6 Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eine der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. 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 verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernen Kelleranlagen.



MONTECILLO

