

Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Montecillo



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, fruchtig-würzig, elegant, lang
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
Artikel-Nr.:	13 78 87

Charakteristika

Brillantes, dunkles Kirschorot. Aromen reifer Beeren werden von Röstnoten, Lakritz und etwas Vanille ergänzt. Am Gaumen kraftvoll und zupackend mit eleganten Tanninen und einem langen, fruchtbetonten Finale.

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 für mindestens 24 Monate in französische und amerikanische Barriques und weitere 16 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

