

Montecillo Gran Reserva

Rioja, Spanien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tempranillo (100 %)
Geschmack:	Trocken
Kurzbeschreibung:	Nuancenreiches Aroma von Waldbeeren und Kirschen, umspielt von Lakritznoten und noblen Tanninen.
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16 bis 18 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu allen Fleischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 78 94

Charakteristika

In der Nase ein starker Duft nach reifen Früchten. Komplex und elegant. Eine samtige Textur mit feinen Tanninen und einem Hauch Leder. Langer Abgang und eine Note von Lakritz im Nachgeschmack.

Klima/Terroir

Mediterranes Klima, mit trockenen, warmen Sommern und kühlen Nächten, welches eine perfekte Grundlage für den erfolgreichen Weinanbau schafft.

Ausbau

Das höchst elegante Flaggschiff der Bodegas Montecillo ist ihr opulenter Gran Reserva aus handverlesenen Tempranillo-Trauben der ältesten Rebstöcke der Rioja Alta. Er reift über stolze 26 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche und weitere 36 Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines 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, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kelleranlagen.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja

