

# Bodegas MONTELCIEGO

*Reserva*



## FICHA DE CATA

Clásico color rojo rubí con tonos teja. Nariz muy compleja e intensa, con olores finos a la crianza (vainillas, especias y hierbas aromáticas) perfectamente ensamblados con recuerdos a una fruta muy madura. En boca es un vino equilibrado, muy fino con cuerpo pulido y elegante. Postgusto muy largo y agradable.

## MARIDAJE

Marida especialmente bien con asados de cordero, chuletitas al sarmiento, pescados en salsa y quesos ahumados y curados. Excelente vino para acompañar postres con chocolate.

## VITICULTURA

Selección de uvas procedentes de viñedos de Rioja Alavesa y Rioja Alta. Los suelos son de tipo calcáreo de textura franco-arcillosa muy pobres. Viñas de edad media de 30 años cultivadas principalmente con sistema de conducción tradicional en vaso.

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo.

## ELABORACIÓN

Proceso de fermentación y maceración durante 20 días en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios para la óptima extracción de color y taninos. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de entrar en bodega. Crianza durante 24 meses con tres trasiegos en bodega de roble americano y francés de 225 litros de capacidad. Maduración en botella durante 2 años antes de su salida al mercado.