

Bodegas MONTELCIEGO

Selección



FICHA DE CATA

Color rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas de frutos rojos (moras, ciruelas...) acompañados de un sutil recuerdo a regaliz y envueltos con un toque de madera nueva americana que aporta más complejidad. Boca con sensación muy frutal, suave y equilibrado, fácil de beber.

MARIDAJE

Combina muy bien con todo tipo de carnes, especialmente las rojas con guarnición. Va muy bien con quesos curados y semicurados. Ideal para tapeo y aperitivos.

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 20 años cultivadas principalmente con sistema de conducción tradicional en vaso.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Proceso de fermentación y maceración durante 15 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 barrica. Crianza durante 5 meses en barrica de roble americano nueva de 225 litros de capacidad.