Montecillo „ Crianza ” 2022 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu	U468854

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 88% Tempranillo a 12% Garnacha Tinta vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Tempranillo a Garnacha zde spojují své osobnosti ve víně s velkou svěžestí a živým projevem.

Barva - Světle třešňově červená s modravými odlesky. Intenzivní barva.
Vůně - Intenzivní a komplexní. Aroma červeného ovoce doprovázené sladkými tóny cukroví. Objevují se náznaky karamelu a jahodových a smetanových bonbonů.
Chuť - Montecillo Crianza je od samého začátku lákavá, s množstvím červeného ovoce typického pro Tempranillo, spolu s vyváženou kyselostí a tělem Garnachy. Objevují se uhlazené a dobře integrované třísloviny spolu s ovocnými tóny. Dlouhé, příjemné víno, které zanechává stopu a přetrvávající závěr. Ideální pro ty, kteří hledají červené víno s charakterem a komplexností.

Ideální k vychutnání s masovými pokrmy, dušenými pokrmy a klobásami.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Montecillo „ Crianza ” 2022 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Lehce sušené červené třešně s tóny tabáku a pražených vůní, lehkým koprem a sušenými bylinkami a drobnými květinovými tóny v okrajích. Na patře ovocné a pikantní, s lehkými strouhanými citrusovými tóny grapefruitu spolu s červeným ovocem ze sadu, skvělá délka a jemná kyselost. Miquel Hudin. 93 bodů. Typická Rioja, Montecillo Crianza, je červená směs Tempranillo a Garnacha Tinta. Toto nadčasové klasické víno, vytvořené vinařstvím Montecillo v D.O.Ca. Rioja, dostala závan čerstvého vzduchu s moderním nádechem. Tempranillo: zraje 18 měsíců v sudech z amerického dubu starých 1–3 roky. Sudy mají lehce opečené laťky a středně opečené pěny pro větší komplexnost. Garnacha: Zraje 16 měsíců v sudech z amerického dubu starých 1–3 roky. Tyto sudy jsou neobvyklé v tom, že pěny nejsou pražené, aby si zachovaly svěžejší ovocné tóny. Po dokončení finální směsi se víno lahvuje a nechává zrát minimálně šest měsíců v naprostém klidu, než se uvede na trh. Montecillo Crianza pochází z Rioja Alta na severu Španělska, konkrétně z Fuenmayoru, města s 3000 obyvateli, které se nachází nedaleko řeky Ebro. Tam před 145 lety položil Celestino Navajas Matute v roce 1870 základy pro Montecillo, čímž se stalo prvním vinařstvím ve městě a třetím nejstarším v La Rioja. Dnes, poté, co se nepodařilo najít nástupce (Luis Navajas, vnuk Celestina, neměl děti), zařízení získala skupina Osborne se sídlem v Portu. Tato akvizice v roce 1973 byla následována vylepšeními a renovacemi, jako je výstavba nových výrobních zařízení v Navarrete. Montecillo, které se může pochlubit více než 145letou historií, je bezpochyby předním vinařstvím Fuenmayor a třetím nejstarším v La Rioja. Strůjcem jeho úspěchu byl Celestino Navajas Matute, který v roce 1870 založil první zařízení vinařství v této vesnici v regionu Rioja Alta na severu Španělska nedaleko řeky Ebro, oblasti prosycené vinařskou tradicí. S pozoruhodnou vizí na svou dobu poslal svého syna Alejandra studovat do Bordeaux. Po svém návratu koupil Alejandro panství Montecillo, které se stalo srdcem rodinného podniku. Osud Montecilla by však zůstal propleten s touto rodinou jen na další generaci, protože José Luis Navajas (syn Alejandra a vnuk Celestina) neměl žádné potomky. V důsledku toho v roce 1973 Montecillo získal Osborne. Od té doby je příběh Montecilla napsán těmito prestižními vinárnami z El Puerto de Santa María, kde se jejich provoz točí kolem několika klíčových principů: maximální úcta k vinici, výběr těch nejlepších hroznů a kvalitní procesy zrání. Za tímto účelem Montecillo nadále udržuje silné spojení s místními vinaři, odborníky na terroir, což vinařství umožňuje získat nejvyšší kvalitu z 800 pozemků, na které dohlížejí v Rioja Alta. Výsledkem je výběr elegantních vín hodný stáří, která vzdorují času, jako je Montecillo Reserva, červené víno složené z hroznů tempranillo (v průměru 30 let staré) s malým procentem mazuela (starší 50 let). V současnosti se Montecillo stalo jedním z prominentních jmen uváděných na etiketách vín po celém světě, kde je i přes velkovýrobu zachována kvalita, esence a původní čistota. To je případ Montecilla Crianzy. Po počáteční řízené fermentaci při teplotě 24 °C stráví Montecillo Crianza dva až tři dny macerací za studena v kontaktu se slupkou. Odtud se Montecillo Crianza přesune do podzemních nádrží, kde probíhá jablečno-mléčná fermentace. Finální dotek dodávají polonové sudy z amerického dubu, kde Montecillo Crianza prochází oxidativním stárnutím po dobu 18 měsíců. A konečně, měsíce strávené v lahvi jsou klíčové pro správné zrání a vývoj Montecillo Crianza. Nadčasová Rioja s dnešní kvalitou.

Hlavní parametry

Značka	bodega Montecillo
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Barva	bílá
Odrůda	Grenache & Garnacha, Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Crianza
Původ	Rioja, Španělsko
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominazión de Origien Calificada
Ročník	2022
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bodegas Osborne S.A.U. c/ Fernán Caballero, 7, 11500 - El Puerto de Santa Maria Cádiz, Španělsko