Montecillo „ Gran Reserva ” 2019 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu	U468870

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 90% Tempranillo a 10% Graciano vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Mimořádně jedinečné komplexní a expresivní víno, které překypuje rozmanitými nuancemi.

Barva - Krásná granátově červená barva s rubínovým okrajem a vysokou vrstvou.
Vůně - Ve vůni je víno neuvěřitelně čisté, jak se otevírá a okysličuje, dává nám nespočet tónů kompotovaného ovoce, ostružin, borůvek a švestek. Tóny skořice, hřebíčku, bazalky a vanilky se stávají intenzivními a silnými.
Chuť - Chuť je harmonická, bohatá, s obklopujícím a sametovým taninem, který vede průchod ústy s velkou přítomností zralého ovoce a koření. Vyvážená přírodní kyselost nám dává nádherný pocit elegance. Nekonečná dochuť, víno, které nezůstane bez povšimnutí.

Párování: Bílé maso, pečené ryby. Hořké čokoládové klobásy a dezerty.

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

Montecillo „ Gran Reserva ” 2019 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Vůně černých třešní a karamelu připravují půdu pro další chutě černých třešní, granátového jablka, karamelu a kávových zrn s nádechem uzené slaniny. Plyšné třísloviny nabývají na objemu a pomalu ustupují, aby se zviditelnil fialkově posypaný závěr. 93 bodů, vydání Wine Enthusiast. Mike de Simeone Tempranillo: alkoholové kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28 °C s předchozím odkvapkáním 10 % moštu. Studená předkvasovací macerace po dobu 24 hodin. Po kvašení je víno v kontaktu se slupkami přibližně 45 dní. Graciano: alkoholové kvašení v maloobjemových ocelových tancích ve tvaru komolého kužele při kontrolované teplotě s 3týdenní postfermentační macerací, s cílem dosáhnout zralých a vyvážených taninů a vysoké intenzity barvy. Jablečno-mléčné kvašení probíhá odděleně v cementových tancích. Tempranillo zraje 30 měsíců ve středně pražených francouzských dubových sudech maximálně tří let, s cílem zachovat ovocné tóny odrůdy. Graciano pak zraje 30 měsíců ve středně silně pražených francouzských dubových sudech maximálně tří let, s cílem zajistit větší komplexnost, pryskyřičné, pražené kávové a kořeněné tóny. Po lahvování víno zůstává nejméně 4 roky v podzemním sklepě v regálu na lahve. Víno Montecillo 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).

Hlavní parametry

Značka	bodega Montecillo
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Barva	červená
Odrůda	Graciano , Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Rioja, Španělsko
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominazión de Origien Calificada
Ročník	2019
Zrání	6 let, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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