Montecillo „ Reserva ” 2016 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



EAN	8410337372039
Kód produktu	U468856

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 95% Tempranillo a 5% Garnacha Tinta vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Toto vyvážené červené víno ze Španělska se vyrábí z odrůdy Tempranillo. Hrozny rostou za optimálních podmínek v La Rioja. Vinná réva zde zaryvá kořeny hluboko do jílovitých a vápencových půd. Po sklizni hroznů jsou hrozny rychle odeslány do lisovny. Zde jsou tříděny a pečlivě rozděleny. Následuje fermentace v malém dřevě při kontrolovaných teplotách. Po vinifikace následuje několik měsíců zrání na jemných kalech, než je víno stáčeno do lahví. Po zrání v sudu následuje dlouhé ležení v láhvi, díky čemuž je toto červené víno ještě komplexnější.

Nejlépe si víno vychutnáte při teplotě 15 - 18°C. Skvěle se hodí k dušenému kuřecímu masu na červeném víně, kapustovým roládám nebo plněným paprikám.

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

Montecillo „ Reserva ” 2016 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Montecillo Reserva od Bodegas Montecillo z La Rioja odhaluje ve sklenici na víno jasnou, rubínově červenou barvu. Drženo pod mírným úhlem, lze na okrajích tohoto sudového vína vidět přechod barvy vína směrem k granátově červené. Ve skle toto červené víno z Bodegas Montecillo představuje aroma černého rybízu, moruší, ostružin a borůvek, doplněné vanilkou, skořicí a černým čajem. Toto suché červené víno z Bodegas Montecillo je pro milovníky vína, kteří rádi pijí své víno suché. Montecillo Reserva se tomu velmi blíží, protože byla vinifikována pouze s 1,7 gramy zbytkového cukru. Díky své vitální ovocné kyselině působí Montecillo Reserva na patře nádherně svěže a živě. V závěru toto vyzrálé červené víno z vinařské oblasti La Rioja zaujme svou výjimečnou délkou. Opět se objevují náznaky ostružin a černého rybízu. V dochuti se přidávají minerální tóny půdy, v níž dominuje vápenec a jíl. 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 Montecillo Reserva se obě odrůdy vinifikují samostatně. Po sklizni tempranillo (pěstovaného v jílovitých půdách) a mazuelo (v písčitých půdách) dorazí hrozny do vinařství. Tempranillo začíná svou cestu procesem krvácení, po kterém následuje 3denní předfermentační macerace (v inertní atmosféře uhlíkového sněhu), která jej připraví na fermentaci v tancích Ganimede® při kontrolované teplotě 26 °C. Tempranillo pak bude hotové po postfermentační maceraci 1 týdne se slupkou a 24měsíčním zrání v sudech z francouzského a amerického dubu. Mazuelo zároveň fermentuje v nerezových tancích. Po gravitační dekantaci se tato odrůda přemístí do podzemních cementových nádrží, kde podstoupí jablečno-mléčnou fermentaci a poté zraje 22 měsíců ve francouzských a amerických dubových sudech. Po konečném smíchání bude Montecillo Reserva před uvedením na trh odpočívat nejméně dva roky v láhvi. Montecillo Reserva odhaluje svou výraznou osobnost a pikantní charakter. Ve vůni rozvíjí vůně skořice a řady zralého červeného ovoce, jako jsou třešně a maliny, a láká k tomu, aby si dopřál počáteční chuť. Na patře je jeho vyzrálost vyjádřena robustní chutí a impozantní strukturou, přesto si zachovává půvabnou rovnováhu. Toto červené víno demonstruje harmonii mezi svým lehce vydatným tělem a intenzitou jeho chutí, vrcholící v potěšujícím a bohatém degustačním zážitku.

Hlavní parametry

Značka	bodega Montecillo
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Reserva
Původ	Rioja, Španělsko
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominazión de Origien Calificada
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech
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