

Montecillo „ Reserva ” 2021 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



EAN

8410337372039

Kód produktu

U468860

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 93% Tempranillo a 7% Mazuelo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Toto vyvážené červené víno ze Španělska se vyrábí primárně z odrůdy Tempranillo. Hrozny rostou za optimálních podmínek v La Rioja. Vinná réva zde zarává 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 ” 2021 Rioja DOCa tinto Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Talentovaná Mercedes García vyrábí impozantních 600 000 lahví této stylové a cenově dostupné rezervy. Kombinace Tempranilla a 7 % Mazuela přináší parfémované, opečené francouzské a 20 % americké dubové víno, chuť lékořice, ostružin a kávových zrn a osvěžující, vyvážený závěr. Tim Atkin MW Rioja Report 2026 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 vináři 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 písčitéch 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 týdně 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 vyžrálost 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 |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní |
| Původ | Rioja, Španělsko |
| Barva | červená |
| Ročník | 2021 |
| Oblast & obec | Rioja Alta |
| Klasifikace původu | DOCa & Denominación de Origen Calificada |
| Odrůda | Carignan & Mazuelo, Tempranillo |
| Přívlastek | Reserva |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

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