Montecillo „ Rosé ” 2025 Rioja DOCa rosado Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



EAN	8410337372039
Kód produktu	U468890

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy 78% Tempranillo a 22% Tempranillo Blanco vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Víno s výraznou aromatickou chutí, atraktivní hedvábností a elegantní osobností. Překvapivě lehké a s jemnou kyselinkou. Plodem více než 150 let zkušeností a odborných znalostí.

Barva - Elegantní světle růžová barva s modravým leskem.
Vůně - Svěží aroma červeného ovoce připomínající želé bonbóny. Po provzdušnění se objevují tóny pečiva a minerálů, typické aroma kalů působí v betonových tancích. Komplexní a překvapivé.
Chuť - Chuť je harmonická, svěží a zábavná. Velmi voňavé s jahodovými tóny a hedvábným a dlouhým závěrem.

Párování: Skvěle se hodí k zeleninovým pokrmům, polévkám, rýžovým pokrmům a grilovaným pokrmům, kde jeho svěžest a ovocné tóny umocňují chuť.

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

Montecillo „ Rosé ” 2025 Rioja DOCa rosado Osborne 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Tempranillo bylo odděleně za studena macerováno dvě hodiny před odkrvením, čímž se získal mošt velmi krásného odstínu růžové. Tempranillo Blanco bylo macerováno odděleně a po dni při 8 °C putovalo do maloobjemového lisu, kde se získal první mošt za nízkého tlaku. Smíchané mošty poté zahájí proces kvašení při nízké teplotě (pod 15 °C), aby se maximalizovaly primární aromata, v maloobjemových tancích ve tvaru vejce a tancích z nerezové oceli ve tvaru komolého kužele. Mošt je mikrookysličen ve vejcovitých tancích a kaly se míchají konvekčními pohyby. V tancích ve tvaru komolého kužele pomáhají vnitřní vrtule homogenizovat směs bez ztráty aromat díky obrácenému tvaru. Výsledné víno má přesně to správné množství vyvážené kyselosti, nemusí procházet jablečno-mléčnou konverzí, takže se zachovává přirozená svěžest vína. V tancích ve tvaru komolého kužele probíhá po dobu dvou měsíců velmi náročná práce s jemnými kaly, což vínu dodává jeho charakteristickou lahodnou texturu a osobnost. Tempranillo Blanco je vzácná bílá španělská odrůda révy vinné, která je přirozenou genetickou mutací slavné červené odrůdy Tempranillo. Byla náhodně objevena na vinici v Rioji v roce 1988 a od té doby se stala oficiálně schválenou a rychle rostoucí odrůdou v oblasti Rioja DOCa. 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Rioja, Španělsko
Oblast & obec	Rioja Alta
Klasifikace původu	DOCa & Denominazión de Origien Calificada
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech
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