

Montecillo Barrica blanco Rioja Osborne 0.75l

» Vína



EAN

8410337372039

Kód produktu

U468880

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů hlav velmi staré vinné révy 34% Viura, 36% Sauvignon blanc a 30% Tempranillo blanco vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja Alta - suché

Jedinečné a unikátní bílé víno. Jednotlivé odrůdy se vyrábějí odděleně a následně zrají v nových francouzských dubových sudech.

Barva - Světle žlutá s citronovými odlesky.

Vůně - Převládají tóny bílých květin. S provzdušňováním se objevují tóny peckovin a balzamického aroma s jemnými sladkými nuancemi na pozadí. Chuť - Silná, lahodná a živá pasáž. Komplexnost vína se projevuje v průběhu, kde se objevují tóny bílého ovoce a minerálů. V dochuti jsou hlavními znaky dubové aroma, které přináší elegantní a vyvážený závěr.

Ideální ke grilování, rýži a těstovinám, salátům a všem druhům ryb. Nejlepší doplněk ke všem druhům "Tapas"

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Montecillo Barrica blanco Rioja Osborne 0.75l

» Vína

Popis

Výrazné vanilkové lusky a koření z kouřového dřeva s bílým ovocem a nektarinkami. Svěží a středně plné chuť s jasnou kyselinkou vyvažující dřevité tóny. Středně dlouhý závěr s dostatkem bílé čokolády a vanilkového koření. Veganské. James Suckling. 90 bodů Montecillo Blanco Fermentado en Barrica se skládá z vína z vinic starších 60 let, vysazených na vápenaté hlíně v oblasti Rioja Alta, tempranillo blanco, odrůdy z Rioja z půdy bohatší na jíl, a Sauvignon blanc z nejvýhodnějších a chladnějších parcel oblasti DOCa Rioja, vysazených v nadmořské výšce 700 metrů. Každá odrůda se s pečlivostí vinifikuje samostatně. Kvašení začíná v surových betonových tancích a končí v nových a mírně používaných francouzských dubových sudech, kde kaly dělají své zázraky díky intenzivnímu procesu batonáž, který trvá přibližně pět měsíců. 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 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 dohlíží 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
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	bílá
Ročník	2025
Odrůda	Sauvignon blanc, Tempranillo, Viura
Přívlastek	Roble
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bodegas Osborne S.A.U. c/ Fernán Caballero, 7, 11500 - El Puerto de Santa Maria 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.