

DESDE  1870

**VIÑA MONTY**  
*Bodegas Montecillo*

WINE IN MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



## VIURA & TEMPRANILLO BLANCO RESERVA 2016

Vuelta a nuestros orígenes, a la icónica marca Viña Monty, que ha ganado el reconocimiento mundial como uno de los vinos de la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en la interpretación de la naturaleza que nos rodea y nuestra pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatada del tiempo para presentar ahora una colección única de tres vinos monovarietales de Graciano, Garnacha y Viura. Una selección de parcelas excepcionales, el resultado del arduo trabajo de nuestra enóloga y un estudio minucioso del terroir.

La variedad viura procede de un viñedo situado en la zona de Sotés en Rioja Alta, a más de 650 metros de altitud, y con vides de más de 85 años en terrenos viejos y toscos. Los racimos pequeños están concentrados y son ricos en aromas, tienen una acidez exquisita y un grado alcohólico moderado que aporta frescura. La variedad Tempranillo blanco de Rioja procede de una pequeña viña joven situada en Rioja Alta, que aporta a la mezcla aromas florales; es un vino con un gusto muy vivo que potencia a la variedad viura.

**AÑADA**  
2016. Muy Buena.

**VARIEDADES DE UVA**  
90% Viura y 10% Tempranillo Blanco.

**ORIGEN**  
D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**  
Las dos variedades se elaboran por separado. 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino y un mínimo de 14 meses en botella.

**NOTA DE CATA**  
COLOR: Amarillo pajizo brillante.

**AROMA Y GUSTO:** En nariz inicialmente nos muestra aromas de pastelería y maderas dulces, vainilla envuelto deliciosamente en una mezcla de cítricos, membrillo y manzana madura. Gran cuerpo y densidad en boca, acidez sublime que envuelve el paso por boca haciéndolo fresco y frutal.

**PREMIOS Y MENCIONES**  
92 puntos · James Suckling  
92 puntos · Anuario de Vinos El País  
90 puntos · Tim Atkin Rioja Report 2020  
Medalla de Oro · Mundus Vini

**ANÁLISIS**  
Alcohol: 12,5% v/v  
Azúcar residual: 1,7 g/l  
Acidez: 5,6 g/l  
pH: 3,38 < 2g/l

## NOTAS

---

---

---

---

---

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3  
26370, Navarrete · LA RIOJA - SPAIN  
E info@bodegasmontecillo.com · T +34 941 44 01 25  
bodegasmontecillo.com

