

FINCA MONTALVILLO

CRIANZA 2020

Finca Montalvillo en las laderas de la Sierra de Yerga, una de las estribaciones del Sistema Ibérico, en el extremo más oriental de la DOCa. Rioja.



ALTITUD

Tempranillo: 435 – 515 m
Mazuelo: 580 – 605 m
Garnacha: 525 – 585 m

ORIENTACIÓN:

NO-SE

MORFOLOGÍA:

Viñedos en ladera. Cepas en cascajo.

SUELO:

Profundos y ricos en materia orgánica, con presencia de cascajo. Fuertes cambios de pendiente.

CLIMA:

Mediterráneo de interior. La altitud y la pendiente, confieren más lluvias y noches veraniegas más frescas.

AÑADA 2020:

Calificación "MUY BUENA"
2020 fue un año muy lluviosa y complejo, pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia de covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.



Rojo cereza, brillante, limpio, muy bonito.



Aromas de fruta roja madura, con sutiles recuerdos lácteos y minerales.



Equilibrada, fina y muy fresca, con una huella intensa de frutas rojas y notas de ese matorral mediterráneo que domina el entorno agreste de la finca.

Postgusto: vibrante, pulido, de notable persistencia y muy agradable.

VARIEDADES:

Tempranillo 55%
Mazuelo 35%
Garnacha 10%

*Este porcentaje puede variar cada cosecha.

VENDIMIA:

Vendimia nocturna. Tanto manual como mecanizada.

VINIFICACIÓN & CRIANZA:

Las variedades se vinifican por separado en depósitos de inox. respetando el ritmo de maduración de cada una.

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: bazuqueo diario.

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés nuevas, más otros 6 en depósitos de hormigón, lo que aporta finura y definición.



MARIDAJE

TEMPERATURA RECOMENDADA
14 grados
Alcohol: 14% Vol.

Perfecto para acompañar pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas frescas, pasta con salsas ligeras y platos de cocina mediterránea.

También combina perfectamente con queso fresco y aperitivos.



www.montalvillo.es

