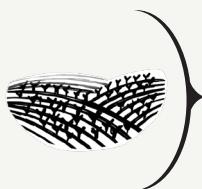


FINCA MONTALVILLO

Garnacha, Mazuelo & Maturana 2022

Objetivo: Desarrollar un vino tinto distintivo en el que la exclusión de la variedad Tempranillo, predominante en los tintos de Rioja, dé paso a la expresión de Garnacha, Mazuelo y Maturana. Cultivadas en altitud en Rioja Oriental, estas variedades permiten reflejar con mayor precisión las condiciones edafológicas y climáticas de la zona, resaltando así todo su potencial enológico.



VIÑEDO, 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: Garnacha Tinta: 580 – 605 m
Mazuelo: 525 – 585 m
Maturana Tinta: 575 – 585 m

ORIENTACIÓN: NO-SE

MORFOLOGÍA: Viñedos en ladera.

SUELO: Profundos y ricos en materia orgánica, con presencia de cascojo. Fuertes cambios de pendiente.

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

ANADA 2022: «MUY BUENA», caracterizada por un invierno seco y un verano caluroso y seco. En Rioja Oriental, estas condiciones dieron lugar a bayas más pequeñas con una madurez excelente, aromas concentrados y color. Los vinos presentan una fruta expresa, buena estructura y un equilibrio y una calidad excepcionales.



Aromas intensos y expresivos, que combinan frutos rojos maduros (framboesa, fresa y cereza) de la Garnacha con notas florales y especiadas del Graciano (violetas, regaliz, pimienta). El Mazuelo aporta matices terrosos y balsámicos y un sutil toque de cuero. Fresco y equilibrado, con buena acidez, taninos firmes y un final largo con notas especiadas.



ELEABORACIÓN
Garnacha
Mazuelo
Maturana

VENDIMIA: Vendimia nocturna. Tanto manual como mecanizada.

ELABORACIÓN: Cada variedad de uva se vinifica por separado. La mezcla de todas las variedades representa la finca y expresa las virtudes del viñedo.

Una vez mezclado, el vino pasa seis meses en roble para redondear y suavizar el estilo en el paladar.



MARIDAJE

Ideal con cordero o chuleton a la brasa, guisos tradicionales, embutidos ibéricos, quesos curados y platos con especias mediterráneas.

www.montalvillo.es

