

# FINCA MONTALVILLO

## Garnacha, Mazuelo & Maturana 2024

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.



ELEABORACIÓN

**ALTITUD:** Garnacha Tinta: 580 – 605 m  
Mazuelo: 525 – 585 m  
Maturana Tinta: 575 – 585 m

**ORIENTACIÓN:** SUR - ESTE

**MORFOLOGÍA:** Viñedos en ladera.

**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 2024:** Añada 2024: "BUENA" estuvo marcada por un ciclo vegetativo variable y una vendimia condicionada por las lluvias en su fase final. Aun así, las condiciones favorables del verano permitieron una correcta maduración y un buen desarrollo del viñedo. En los vinos tintos de Rioja, la añada dio lugar a vinos equilibrados, con graduaciones moderadas, buena acidez, estructura definida y un perfil fresco, fluido y expresivo.



Aromas intensos y expresivos, con una combinación de frutos rojos maduros (frambuesa, fresa y cereza), acompañados de notas florales y especiadas como violetas, regaliz y pimienta. Se aprecian además matices terrosos y balsámicos, junto con un sutil toque de cuero. En boca es fresco y equilibrado, con buena acidez, taninos firmes y un final largo con recuerdos especiados.



**VARIETADES:** 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 chuletón a la brasa, guisos tradicionales, embutidos ibéricos, quesos curados y platos con especias mediterráneas.

[www.montalvillo.es](http://www.montalvillo.es)

