

# VIÑA MONTY GRACIANO 2016

**AÑADA:** 2016. Muy Buena

Una favorable evolución a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Una cosecha que destaca por su gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico, su calidad aromática y su excelente madurez fenólica, que le proporciona al vino mucha profundidad y persistencia.



100% Graciano.



Fruto de la unión de dos viñas. Una de ellas en Cenicero, en Rioja Alta, a 440 metros de altitud y con un terreno calcáreo. La otra viña está en Rioja Oriental, cerca del meandro del río Ebro, a 360 metros de altitud, donde el clima es mucho más mediterráneo y los suelos son mucho más arcillosos.



Ambas parcelas se vendimian de forma manual y se elaboran de forma independiente. Fermentación alcohólica en depósitos troncocónicos, con maceraciones largas, 25 días en contacto con las pieles. Fermentación maloláctica en depósitos de cemento.



28 meses en barricas francesas seminuevas con un tostado medio plus.



Tras el ensamblaje final, el vino se cría un mínimo de 18 meses en botella.



Rojo picota con ribete amarado. Notas balsámicas y especiadas que recuerdan a hinojo y regaliz negro. Entrada firme en boca, tremendamente amplio, con un tanino goloso. Notas minerales, balsámicas y de fruta negra. Con un final largo y persistente.

WINE IN MODERATION  
ELEGIR Y COMPARTIR CON CUIDADO

ANÁLISIS			
Alcohol	Azúcar residual:	Acidez:	pH
13,5% v/v	1,9 g/l	5,5 g/l	3,50



## NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



bodegasmontecillo.com