



Finca Monteviejo 2017

Attragente rosso ciliegia scuro nel bicchiere. Al naso si percepiscono sentori di frutti scuri come more, mirtilli, ribes nero e un pizzico di noce moscata. Facendo roteare il bicchiere si percepiscono note di grafite, inchiostro e cacao, oltre che di frutta secca. Al palato, un attacco carnoso con tannini ben integrati e una nota minerale. Sono evidenti anche i frutti di bosco e una grande freschezza. Il vino continuerà ad acquisire complessità in bottiglia.

Produttore	Bodegas de la Marquesa
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	303867
Adatto a	Agnello, Manzo, Arrostiti, Brasati
Valutazioni	Decanter 90/100



Vinificazione

La fermentazione avviene a temperatura controllata, seguita da una lunga macerazione per estrarre tannini e colore. Il vino viene poi affinato per 26 mesi in botti nuove di rovere francese.

Terroir





Tutti gli appezzamenti si trovano entro i confini di Villabuena, non lontano dalla cantina, su pendii soleggiati che scendono dalla Sierra de Cantabria, che li protegge a nord, fino alle rive dell'Ebro a sud-sud-ovest. I terreni sono poveri e calcareo-limosi. Il particolare microclima di questa zona offre le migliori condizioni per la produzione di vini di qualità.

Storia

Le uve della Finca Monteviejo provengono da un vigneto piantato nel 1948, dove le uve sviluppano tutto il loro potenziale grazie all'età delle viti.

