

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 13% Garnacha/Garnatxa (Grenache),
87% Tempranillo

Lagring: 18 mdr. på amerikanske egetræsfade. 6
mdr. på flaske

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06331011735



2017 MONTECILLO RIOJA CRIANZA

Bodegas Montecillo

Distriktet

Rioja distriktet ligger langs Ebro floden i det nordøstlige Spanien midt imellem Middelhavet og Atlanterhavet og nyder godt af det specielle mikro-klima, som er perfekt til vindyrkning. Her giver de mørke Tempranillo druer kraftige og krydrede vine, som ofte er velegnede til lang lagring, og som i dag anses for at være nogle af Europas bedste rødvine.

Rioja har de senere år gennemgået en kæmpe udvikling. En hel generation af nye producenter har haft modet til kombinere traditioner med nytænkning. Lovgivningen tager i dag mere hensyn til markedets behov, og det har ofte betydet mere spændende og moderne vine. Rioja var i øvrigt det første vindistrikt i Spanien, som fik top-klassifikationen Vinos de Denominación de Origen Calificada (DOCa). Også de hvide Rioja vine har fået et løft, idet man i 2008 udvidede de tilladte druesorter med de lokale druer Maturana Blanca, Tempranillo Blanco og Turruntés samt mere internationale kendte druer som Chardonnay, Sauvignon Blanc og Verdejo.

Producenten

Bodegas Montecillo blev grundlagt i 1874 i Fuenmayor (Rioja Altas ældste vinlandsby) af Don Celestino Navajas Matute - en af pionererne i området. Fra slutningen af 1800-tallet var han blandt andet med til at indføre de samme vinificeringsteknikker, som man på det tidspunkt brugte i Bordeaux. Senere sendte han sine to sønner, Alejandro og Gregorio, til netop Bordeaux for at studere ønologi, for efterfølgende at lade dem indtræde i firmaet.

Alejandro's søn, José Luis Navajas (3. generation), overtog Bodegas Montecillo i 1943. José havde studeret vin i henholdsvis Beaune (Bourgogne) og Penedès (Spanien), og han indførte nye tekniske faciliteter på gården (fx temperaturregulering), hvilket bragte vinene op på et helt andet kvalitetsniveau. Desværre havde José ingen arvinger, og han besluttede derfor at finde en køber, der ville fortsætte firmaet efter samme filosofi. I 1973 solgte han således Bodegas Montecillo til et andet berømt familiefirma i området, nemlig Osborne.

De nye ejere besluttede straks at bygge et nyt og mere funktionelt vinhus (mellem Fuenmayor og Navarrete), og dette stod færdigt i 1975. Selv om vinene fra Bodegas Montecillo er blevet "moderniseret", har man ikke glemt områdets autenticitet, og man anvender derfor kun områdets klassiske druesorter: Tempranillo, Garnacha, Graciano og Mazuelo. Bodegas Montecillo er et af de ældste vinhuse i Rioja, men bliver i dag betragtet som en af de meste innovative og spændende vinproducenter i området. Vinene er ikke kun blevet bemærket lokalt, men har også løbende opnået flotte, internationale anerkendelser.

Produktet

Bodegas Montecillos Rioja Crianza er sammensat af 85-90% Tempranillo, 0-15% Garnacha og i nogle årgange 0-10% Graciano. Montecillo henter hovedparten af druerne på egne marker, men også hos en fast skare af små drueproducenter i Rioja Alta, som alle dyrker deres vinmarker i tæt samarbejde med ønolog og agronom Carmelo Espinosa Muga, som er ansvarlig for dyrkningen hos Montecillo. Sammen med kældermeesteren Mercedes García Rupérez, har de defineret de rette parceller til de rette druesorter, og udviklet nye, miljøvenlige dyrkningsmetoder, som kan forbedre druerne kvalitet og kompleksitet.

I kælderen er det Mercedes García Rupérez's opgave at give vinene deres egen stil og identitet, i fuld respekt med områdets traditioner. En balancekunst, som kræver mange forsøg, analyser og stor innovation, som hun og hendes team er kendt og respekteret for i området. Ved ankomst til kælderen prioriterer Mercedes en skarp sortering af druerne, en total eller delvis afstikning samt en mild knusning. Den lange, kølige gæring foregår med druerne egne gærceller på nye Ganimede gæringstanke, som sikrer en skånsom og effektiv farve-, aroma- og smagsekstraktion. Efter en malolaktisk gæring modnes Tempranillo- vinen på amerikanske fade i 18 mdr. Efter aftapning modnes vinen på flaske i min. 6 md.

Rioja Crianza har en flot, blank, rubinrød farve. I duften finder man aromatiske og elegante toner af kirsebær, hindbær og jordbær, men også mere diskrete toner af vanilje, mandler, anis og violer. Smagen er ligeledes ren og elegant, med god friskhed og samtidig struktur, velour og karakter. Eftersmagen er meget indtagende og frugtrig, flot afrundet, men med tannin nok til lagring i nogle år. Perfekt til fjerkræ, svinekød, lam og kalv, gerne inspireret af retter fra landene ved Middelhavet.

**Tim
Atkin**
89/100 pts

WINE ENTHUSIAST
90/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING