



## VERDEJO

100% Verdejo

Der Montecillo Singladuras Verdejo ist ein frischer, fruchtiger und intensiver Weißwein aus Spanien. Das Gebiet rund um die Städte Rueda und La Seca sind typisch für die Rebsorte Verdejo. Die Weinberge liegen in einer Höhe von 600-800 Metern und der typisch stark kieshaltige Boden verleiht dem Wein eine starke, mineralische Note.

Die Trauben werden nachts geerntet und dann so schnell es geht mit Haut kalt mazeriert, um die Extraktion von aromatischen Verbindungen zu maximieren. Die Trauben werden dann leicht gepresst, worauf ein natürliches Absetzen des Mostes bei niedriger Temperatur erfolgt. Danach folgt eine Niedrigtemperatur-Fermentation in Edelstahltanks.



Art-Nr. 137904

## RESERVA

95% Tempranillo  
3% Mazuelo  
2% Garnacha

Der Wein wird für 25 Monate in handgefertigten französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert und mit großer Sorgfalt abgefüllt, um den optimalen Zustand des Weins beizubehalten. Sobald der Wein in Flaschen gefüllt wurde, lagert er für weitere 20 Monate, bevor er für den Verkauf freigegeben wird. Hierdurch werden größere Komplexitäten erzielt.

**Silver**  
MUNDUS VINI (Jg. 2012)

**88 Punkte (Bronze)**  
Decanter World Wine Awards (Jg. 2012)



**91 Punkte**  
James Suckling (Jg. 2012)



Art-Nr. 137887

## GRAN RESERVA

95% Tempranillo  
5% Graciano

28-monatige Reifung in französischen und amerikanischen Eichenfässern, anschließende Flaschenabfüllung und Lagerung im Weinkeller für mindestens weitere vier Jahre machen diesen Wein so außergewöhnlich.

**91 Punkte - Highly Recommended**  
Decanter (Jg. 2010)

**90 Punkte**  
James Suckling (Jg. 2010)

**90 Punkte**  
Guia Repsol (Jg. 2010)

**90 Punkte**  
Wine Enthusiast (Jg. 2010)

Robert M. Parker, Jr.'s



**90 Punkte**  
The Wine Advocate (Jg. 2010)



Art-Nr. 137894

## GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

100% Tempranillo

Gärung bei gleichbleibender Temperatur sowie Einmischung des Tresters für 25 bis 35 Tage. Der zweite Gärungsprozess fand in unterirdischen Tanks statt, nachdem die Maische abgezogen und für mindestens 24 Monate in handgefertigten amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert wurde.

Die weitere Flaschenreifung findet seit Februar 2004 statt.

**92 Punkte**  
The Wine Advocate (Jg. 2001)



**Gold Medaille**  
Decanter (Jg. 2001)



Art-Nr. 138419

# EIN HUNDERTJÄHRIGES VERMÄCHTNIS EIN UNVERGÄGLICHER NAME

*Eine Rückkehr zum Ursprung.  
In das Herz unseres Erbes.  
Zum authentischen Rioja.*



*Rioja*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

bodegasmontecillo.com



bodegasmontecillo.com



## TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT VON MONTECILLO

Auf der Bodega Montecillo ist Wein eine Lebenseinstellung. Auf unseren Social Media Kanälen bieten wir Ihnen interessante und anregende Informationen über Wein, Gastronomie und Wein-tourismus aus einer innovativen Perspektive.

### WEBSITE/BLOG



[www.bodegasmontecillo.com/en/blog/](http://www.bodegasmontecillo.com/en/blog/)

### INSTAGRAM



[www.instagram.com/bodegasmontecillo/](https://www.instagram.com/bodegasmontecillo/)



## EIN KLASSIKER WIRD MODERN Bewährte Qualität in neuem Glanz

Die Marke hat kürzlich eine neue und gleichzeitig zeitlose, visuelle Identität eingeführt, begründet in der Tradition und Authentizität des Weinguts. Die Etiketten stellen den visionären Geist zweier Familien mit großer Leidenschaft für Rioja Weine heraus, ein hundertjähriges Erbe, welches einen unvergänglichen Namen geformt hat.



## TRADITION SEIT MEHR ALS 145 JAHREN

Die zeitgenössischen **Rioja Weine** bleiben ihrem klassischen Ursprung treu

Fast **150 Jahre** Erfahrung in der Weinherstellung

**100% familiengeführt** seit der Gründung 1870

**Drittältestes Weingut in der Rioja**



MARKENBOTSCHAFTERIN  
**ROCIO OSBORNE**

Im Jahr 2006 nimmt sie ihre Arbeit als Mitglied der Familie Osborne im Familienunternehmen auf. Sehr aktiv in allen Bereichen des Unternehmens, ist sie ebenfalls für die Ausbildungsseminare sowie die Weinproben für Handels- und Vertriebsteams zuständig.

## AUSWAHL DER BESTEN RIOJA WEINE

**Einheitliche Qualität und Beständigkeit:**

300 Medaillen und Auszeichnungen in den renommiertesten regionalen und internationalen Weinpublikationen und Wettbewerben

**Heldensorte Tempranillo:**

Runder, strukturierter und eleganter Wein, der durch Komplexität und Balance überzeugt

**20,000** französische und amerikanische Eichenfässer höchster Qualität

**Der handgestapelte, unterirdische Flaschenkeller beherbergt derzeit Weine aus Jahrgängen, die bis ins Jahr 1926 zurückgehen – das Jahr in dem die Rioja den Status Denominación de Origen erhielt**



CHEF-ÖNOLOGIN  
**MERCEDES GARCIA RUPEREZ**

Nach ihrer Rückkehr aus Chile in ihre Heimat Spanien und nach 3 Jahren in dem kastilischen Weingut von Osborne, stößt Mercedes 2008 zu Montecillo. Seit **über 10 Jahren trägt sie die Verantwortung für die Wiederbelebung der Montecillo Weine**, ohne deren Essenz, Tradition und Ursprung aus den Augen zu verlieren.

## CRIANZA

**85% Tempranillo  
10% Garnacha  
5% Graciano**

18 Monate lange Reifung in ein und zwei Jahre alten amerikanischen Eichenfässern. Sobald die Reifung abgeschlossen ist, werden die drei Rebsorten vermengt und in Flaschen gefüllt. Es folgt eine Flaschenreifung von mindestens sechs Monaten bevor der Wein zum Kauf freigegeben wird.



**Goldmedaille**  
Berliner Wein Trophy  
(Jg. 2015)



**James Suckling**  
92 Punkte  
(Jg. 2015)



**Doppel-Goldmedaille**  
China Wine & Spirits  
Awards Best Value  
(Jg. 2015)

Art-Nr. 137870