




# ALTOS DE MONTOTE

FINCA  
**MONTOTE**

## VARIETADES

 100% Garnachas de Viñas Viejas

## TEMPERATURA DE SERVICIO

 15°C - 17°C

## ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol  
Acidez total (g/L): 5.4  
Acidez volátil (g/L): <0.60  
Sulfuroso total (mg/L): 97

## MÉTODO DE ELABORACIÓN



Este singular Altos de Montote proviene de una finca de Garnachas de viñas viejas, una de las escasas que quedan en Rioja y la más antigua. La Garnacha se vendimió a mano y se elaboró cuidadosamente para conseguir un vino con destacada personalidad, amable en nariz y poderoso en boca. La fermentación del mosto se llevó a cabo separadamente, siguiendo algunos métodos como el Delestage.

Cada una de esas partidas se crió por separado, en barricas de diferentes procedencias y tostados durante algunos meses, consiguiendo así un vino único, singular e irreplicable.

## NOTA DE CATA



Vino con un excelente color rojo cereza picota, de capa media - alta. Su aroma nos trae a la mente algunos frutos rojos como grosellas o frambuesas, y un toque picante de pimienta, regaliz o anís. En boca tiene un carácter mediterráneo, muy vivaz que nos recuerda confituras, especias, higos secos y dátiles.



**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA