

FINCA MONTICO

ELCIEGO / ÁLAVA



Marqués de Riscal è una delle cantine più antiche della Rioja e un pioniere assoluto nel mondo del vino spagnolo. Fondata a Elciego, Álava, nel 1858 da Guillermo Hurtado de Amézaga, si è imposta nel tempo come un punto di riferimento, grazie allo sguardo visionario di chi l'ha guidata negli anni: Marqués de Riscal ha dato un contributo fondamentale alla nascita e al successo delle denominazioni Rioja e Rueda. La cantina è un connubio di passato e futuro: basata sugli edifici originali del 1858, è stata integrata con un progetto unico firmato da Franck Gehry, e comprende un ristorante, un hotel e una spa, oltre alla cattedrale, uno spazio che custodisce una collezione di tutte le annate prodotte a partire dalla fondazione.



ANNO DI FONDAZIONE
1858



ESTENSIONE TERRITORIO
1068 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
10.500.000



VITIGNI
TEMPRANILLO – GRACIANO – VERDEJO
SAUVIGNON BLANC – TINTA DE TORO



ENOLOGO
FRANCISCO
HURTADO DE
AMÉZAGA



TIPOLOGIA

Vino bianco – D.O. Rueda, Organico

ZONA DI PRODUZIONE

Rueda

VITIGNO

Verdejo

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ghiaioso tipico delle alte terrazze con vista sul fiume Duero.

ETÀ MEDIA DEI VINETI

Più di 40 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Quando le uve arrivano in cantina, vengono raffreddate prima di essere sottoposte a doppia selezione manuale, prima dei grappoli interi e poi degli acini interi, dopo diraspatura. Le uve intere vengono pressate delicatamente in modo da ottenere succo in piccolissime quantità ma di altissima qualità. Successivamente il mosto viene leggermente decantato e messo in fermentazione solo in presenza dei suoi lieviti. Questa particolare caratteristica conferisce al vino maggiore personalità aromatiche e originalità. Al termine della fermentazione e dopo una prima svinatura, il vino rimane a contatto con le fecce fini per almeno quattro mesi. Queste fecce, o resti di lievito, vengono poste in sospensione con azoto, almeno una volta alla settimana. Questo tipo di affinamento su fecce fini consente il rilascio di una serie di composti che aumentano la struttura, la morbidezza e la complessità del vino e ne migliorano la stabilità aromatiche in bottiglia. Affinamento su fecce fini per un minimo di 4 mesi, in vasca di acciaio inox e in botti di rovere francese.

COLORE

Giallo verdolino.

PROFUMO

Di media intensità al naso con le classiche note del Verdejo. Aroma varietale e sentori di finocchio, erbe, fiori bianchi, pera e pesca.

SAPORE

Ha una bocca fresca, molto liscia, con un finale lungo e rotondo. Una buona acidità unita a un periodo di invecchiamento sui suoi lieviti più fini, gli permetteranno di rimanere fresco nel tempo e di conservare tutta la sua complessità aromatiche.

ABBINAMENTI

Questo vino si abbina bene a pesce, crostacei, carni bianche, prosciutto, pasta, pollo e salumi. Temperatura di servizio: 8-10°C