

Entre viñedos y lomas,  
nuestros pasos siguen  
caminos de campo.  
Cerca está el Ebro  
con su cinta de plata  
y, hacia el norte, las  
crestas blancas de  
la sierra brillan a la  
luz del sol riojano.  
La ladera remonta  
suavemente y pronto  
llegamos a lo alto  
del cerro, donde las  
cepas de tempranillo  
lindan con el encinar.  
Un paisaje de viña  
y equilibrio en el  
corazón de Rioja. A la  
vista, el perfil dorado  
de Fuenmayor, de  
casas nobles y esbelto  
campanario.  
Aquí empieza todo.

Between vineyards and  
hillsides, our footsteps  
follow country paths.  
Nearby, the Ebro, like a  
silver ribbon; and to the  
north, the white peaks of  
the mountains shimmer  
in the Riojan sunlight.  
The path slopes up  
gently and soon we  
reach the brow of the  
hill, where tempranillo  
vines neighbour pine  
forests. A landscape of  
vines in harmony with  
nature in the heart  
of Rioja. In view, the  
golden silhouette of  
Fuenmayor with its  
elegant townhouses and  
slender church tower.  
It all begins here.



# MONTECILLO

## LA NATURALEZA Y LA PASIÓN POR ELABORAR GRANDES VINOS

Desde siempre, las gentes de nuestro pueblo, Fuenmayor, en la Rioja Alta, han sabido de la singular calidad vitícola del Montecillo. Es el bello paraje que hace muchos años dio nombre a nuestra bodega y que hoy simboliza una vocación y un carácter: en la viña está el origen y el fundamento de lo que somos.

El respeto por la tierra, el cuidado de las cepas, la búsqueda de una calidad excepcional, la selección estricta de las mejores uvas. La naturaleza tenaz y agradecida, que alcanza su máxima expresión gracias a una rica experiencia de trabajo con barricas y botellas. Todo esto está en el gen de la primera bodega más antigua de Fuenmayor y la tercera de todo Rioja: Bodegas Montecillo.

# MONTECILLO

## THE NATURE AND PASSION TO PRODUCE GREAT WINES

Since time immemorial the people of our town, Fuenmayor, in the Rioja Alta, have known of the unique viticultural quality of Montecillo. It is the beautiful patch of land that gave name to our winery many years ago and now symbolises an ethos and a way of life: the origin and cornerstone of what we are.

Respect for the land, care for the vines, the search for exceptional quality, the strict selection of the best vines. Nature both determined and grateful, which reaches its ultimate expression thanks to our wealth of experience working with barrels and bottles. All this is in the DNA of the very first winery in Fuenmayor and the third oldest in Rioja: Bodegas Montecillo.



# EL CORAZÓN DE RIOJA

## UN LUGAR ÚNICO EN EL MUNDO

El origen de Montecillo se encuentra en Fuenmayor, uno de los pueblos de mayor tradición vitícola de la Rioja Alta. Rodeado de viñas y muy cerca de las aguas de un río sereno y benefactor, el majestuoso Ebro, el entorno de Fuenmayor está enmarcado por altozanos de cumbre llana y, más allá, por la distintiva mole rocosa de la Sierra de Cantabria.

Estamos en el centro de la Rioja vitivinícola, amparados por la singular combinación de influencias climáticas que es clave para la personalidad de esta prestigiosa zona. El viñedo se beneficia además de unos suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos muy aptos para el cultivo de la vid. Estos elementos físicos y geográficos se alían con una larga tradición de generaciones. El resultado es un lugar único en el mundo, de nobles cepas y un profundo conocimiento del arte de elaborar y criar vinos de gran clase.

## THE HEART OF RIOJA

## A UNIQUE PLACE IN THE WORLD

Montecillo's origins are in Fuenmayor, one of the towns with the longest traditions of vine growing in the Rioja Alta. Surrounded by vines and close to the waters of a serene and benevolent river, the majestic Ebro, Fuenmayor's surroundings are set amongst flat topped hills, and in the distance, the distinctive rocky mass of the Cantabrian Mountains.

We are at the centre of winemaking in Rioja, sheltered by the unique combination of climatic influences that is key to the vinicultural personality of this prestigious area. The vineyard also benefits from calcareous clay and ferrous clay soils that are highly suitable for the cultivation of vines. These physical and geographic elements are joined by many generations of tradition. The result is a unique place in the world, with noble vines and a deep understanding of the art of producing and ageing wines of great class.



# LOS ORÍGENES

## FUNDADORES DE LA RIOJA MODERNA

En los albores de la Rioja moderna, en la segunda mitad del siglo XIX, un puñado de apasionados apostó con convicción por el método de elaboración bordelés y empezaron a producir vino con la voluntad de trascender los límites del mercado nacional. Uno de los primeros en hacerlo fue Don Celestino Navajas Matute, de una familia de hondas raíces en Fuenmayor, quien fundó su bodega en 1874.

Pocos años más tarde, la plaga de la filoxera arrasó el viñedo francés. Como consecuencia, la demanda de vino riojano conoció durante unas décadas un enorme auge. En este contexto de crecimiento, Don Celestino demostró una gran visión de futuro: envió a sus hijos, Alejandro y Gregorio, a estudiar enología en Burdeos. Con el paso del tiempo, ambos hermanos crearían la razón social Hijos de Celestino Navajas, con la idea de proseguir la obra de su padre.

La siguiente generación, encarnada en José Luis Navajas –hijo de Alejandro–, también se educó fuera, esta vez en Beaune (Borgoña) y en el Penedés. En 1943, José Luis se convierte en el gestor de la bodega familiar e impulsa decisivamente la calidad y el éxito de sus vinos. Es en esta época cuando introduce técnicas innovadoras en Rioja como la vinificación en frío, tan característica de nuestra bodega. Y es también el momento de adoptar para la posteridad la denominación Montecillo.

# THE ORIGINS

## FOUNDERS OF MODERN RIOJA

At the dawn of modern Rioja in the second half of the 19th Century, a handful of enthusiasts, with a determined belief in Bordeaux wine production methods, started to produce wines with the intention of transcending the limits of the national market. One of the first to do so was Don Celestino Navajas Matute, from a family with deep historical roots in Fuenmayor, who founded the winery in 1874.

A few years later, the phylloxera plague decimated French vineyards. As a result, over several decades, there was a huge surge in demand for Riojan wine. In this context of growth, Don Celestino showed great vision: sending his sons, Alejandro and Gregorio, to study oenology in Bordeaux. In time, the two brothers went on to create the company Hijos de Celestino Navajas, with the idea of continuing their father's work.

The following generation, embodied in José Luis Navajas - son of Alejandro - was also educated abroad, this time in Beaune (Burgundy) and Penedés. In 1943, José Luis became manager of the family winery and made an decisive push in terms of the quality and success of its wines. It was in this period that he introduced innovative techniques in Rioja such as cold vinification, a key characteristic of our winery. And it was also the moment that the name Montecillo was taken on for posterity.



## UNA HISTORIA Y DOS FAMILIAS

LA FAMILIA FUNDADORA CEDE  
EL TESTIGO A OTRA GRAN  
FAMILIA DEL VINO, OSBORNE

José Luis Navajas no tenía descendencia y decidió poner el legado de sus ancestros en las mejores manos posibles. Así entabló relación con otra centenaria familia vitivinícola, Osborne, quien adquiere Montecillo en 1973.

Desde entonces, Osborne ha potenciado las grandes virtudes de la bodega de Fuenmayor: la calidad, la tradición y el saber hacer. La primera decisión de importancia fue la construcción de unas nuevas instalaciones de elaboración, más espaciosas y funcionales entre los pueblos de Fuenmayor y Navarrete. Es la actual Bodegas Montecillo, concebida para una vinificación cuidadosa y para elaborar vinos de larga guarda, auténtica insignia de nuestra marca.

Más de 140 años después de la fundación de la primera bodega, Montecillo mantiene una sólida filosofía de respeto al viñedo, de selección de la mejor uva, de una vinificación coherente, de un envejecimiento en barricas de roble de alta calidad y de un afinado en el sosiego de sus impresionantes calados, donde se guardan botellas de añadas que se remontan a 1926, el mismo año de creación de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

## TWO FAMILIES, ONE HISTORY

THE FOUNDING  
FAMILY PASSED THE  
BATON TO OSBORNE,  
ANOTHER GREAT  
WINE DYNASTY

José Luis Navajas had no descendants and decided to place his ancestor's legacy in the best possible hands. This is how it formed a relationship with another family with over a hundred years of winemaking history, Osborne, who acquired Montecillo in 1973.

Since then, Osborne has fostered the great strengths of the Fuenmayor winery: quality, tradition and know-how. The first decision of importance was to construct new, more spacious and functional production facilities between the towns of Fuenmayor and Navarrete. This is the current Montecillo winery, conceived to allow winemaking to be carried out carefully and to produce wines for long ageing, the true hallmark of our name.

More than 140 years after the foundation of the first winery, Montecillo retains a solid philosophy of respect for the vine, selecting the best grapes, vinifing in a suitable manner, ageing in high quality oak barrels and refining the wines in the calm of its impressive cellars, where wines are kept that date back to 1926, the year that the Rioja Designation of Origin was created.



## LA PRIMERA BODEGA EN FUENMAYOR, RIOJA

Es la imagen del digno esplendor del pasado. Sólido testimonio de casi un siglo y medio de trayectoria. La bodega originaria, en Fuenmayor, con sus muros de sillería y sus viejos calados bajo la tierra riojana, simboliza la permanencia y la verdad.

Actualmente en este espacio llevamos a cabo catas singulares, ya que los nichos de sus calados descansan vinos centenarios, auténticas reliquias y testigos del paso del tiempo. Es un lugar de especial significado y a él nos gusta acudir a menudo, buscando la inspiración de su recia austeridad.

## THE VERY FIRST WINERY IN FUENMAYOR, RIOJA

It is the image of the dignified splendour of the past: testimony to almost a century and a half of winemaking history. The original winery, in Fuenmayor, with its traditional stone masonry and its ancient cellars beneath the Riojan soil, is a symbol of permanence and truth.

We now use this space to host unique tastings, as wines of more than a hundred years of age rest in the alcoves of the cellar, authentic relics and witnesses to the passage of time. It is a place that has a special meaning for us, and one that we like to visit frequently, seeking inspiration in its robust austerity.



## EL VIÑEDO

UNA LARGA VINCULACIÓN  
A CIENTOS DE FAMILIAS  
VITICULTORAS

Mantenemos un compromiso activo con nuestro entorno natural, vitícola y humano. Siguiendo esta premisa, Montecillo conserva una vinculación de décadas con cientos de viticultores de la zona. Esta forma de trabajar y colaborar nos permite disponer añada tras añada de la mejor fruta procedente de más de 800 parcelas extendidas por la Rioja Alta.

A pie de viñedo y con el complemento de los últimos avances de geolocalización, podemos controlar el ciclo vegetativo y sanitario de las vides, los diferentes estadios del proceso de maduración y la calidad final del fruto, entre otros factores. Nuestro nombre, Montecillo, honra al origen de todo, la topografía irregular del viñedo riojano. Y ahí, en el viñedo, es donde se concentran nuestros primeros esfuerzos.

## THE VINEYARDS

INTIMATELY LINKED  
TO HUNDREDS OF VINE  
GROWING FAMILIES

We are actively committed to our natural, winemaking and human environment. Following this premise, Montecillo maintains relationships that go back decades with hundreds of vine growers in the area. This way of working and collaborating provides us, year after year, with the very best fruit from more than 800 parcels spread across the Rioja Alta.

Located right next to the vineyards and supported by the latest advances in geolocalisation, we can control the healthy vegetative cycle of the vines, the different stages in the ripening process and the final quality of the fruit, among other factors. Our name, Montecillo - or little mountain - honours the origin of it all: the irregular topography of the Rioja vineyards. And it is here, in the vines, that our main efforts are concentrated.



## LA ELABORACIÓN Y CRIANZA

TECNOLOGÍA Y SABER HACER:  
EMPIEZA LA VIDA DEL VINO

Rigurosamente seleccionadas ya desde la cepa las uvas, mayoritariamente de la variedad Tempranillo, entran en bodega para iniciar una nueva añada. Con todas las características de madurez, acidez y sabor que las hacen excepcionales para, con el paso del tiempo, conseguir vinos de larga guarda, uno de los grandes iconos históricos de Montecillo.

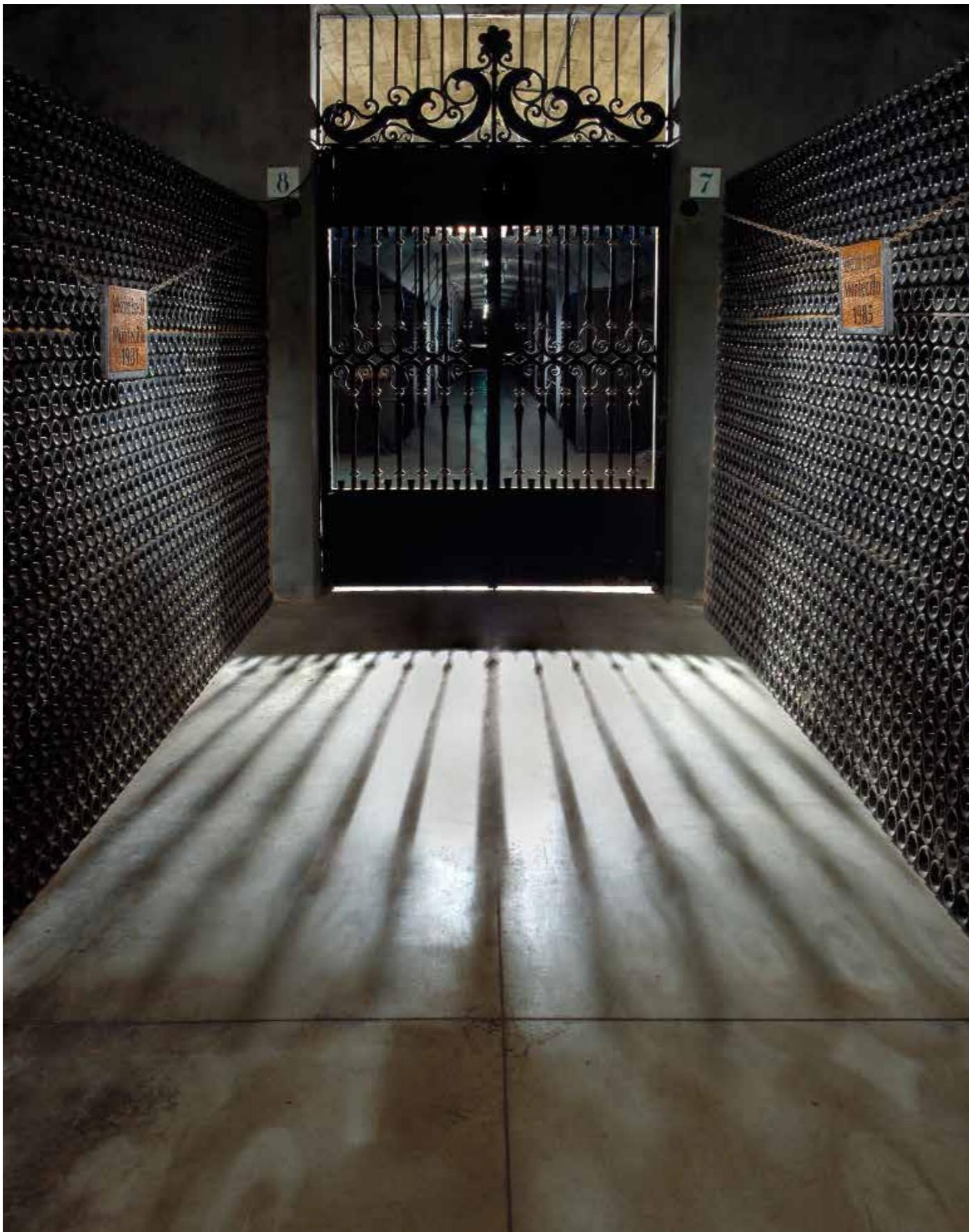
Los procesos de vinificación y crianza están dotados de los sistemas más actuales. Uno de los hitos esenciales en la historia reciente de la bodega fue la incorporación en 2005 de depósitos Ganimede®, que proporcionan una extracción más delicada, selectiva y eficaz de los componentes aromáticos del vino. Otro aspecto decisivo es la renovación constante del parque de barricas, que hoy dispone de más de 20.000 barricas de roble francés y americano.

## PRODUCTION AND AGEING

TECHNOLOGY AND  
KNOW-HOW: THE WINE  
COMES TO LIFE

From carefully selected vine stock, the new vintage starts with the arrival of the - mainly Tempranillo - grapes at the winery. With all the characteristics of maturity, acidity and flavour that make them exceptional, in order to, with the passage of time, produce the wines for long ageing that have been emblematic of Montecillo throughout history.

The processes of vinification and ageing are controlled with the very latest systems. One of the key milestones in the winery's recent history was the incorporation in 2005 of Ganimede® tanks, which give a more gentle, selective and effective extraction of the wine's aromatic compounds. Another major factor is the constant renovation of barrel stock, with more than 20,000 French and American oak barrels currently in the cellar.



## LA GUARDA

### TIEMPO Y MITO EN LO MÁS HONDO DEL CALADO

El tiempo es un tesoro, el silencio, un aliado y la paciencia, una joya a preservar. Estamos en el profundo interior de la bodega, en su impresionante calado. Aquí, rodeados de oscuridad, calma y misterio, los vinos de Montecillo se guardan y se hacen grandes. El paso de los años los convertirá en grandes reservas y serán llamados a perpetuar el mito de nuestra marca.

Pero de momento siguen en su sueño. Y evolucionan lentamente dentro de cientos de miles de botellas apiladas cuidadosamente, a mano, una sobre otra, hilera a hilera. Con precisión y firmeza sin igual. Cuenta la leyenda que podrían sostener sin esfuerzo ni daño los pasos de una pareja de bailarines.

## CELLARING

### TIME BECOMES LEGEND IN THE DEEPEST PART OF THE CELLAR

Time is to be treasured: silence, an ally; and patience, a jewel to be preserved. We are in the heart of the winery, in its deepest part: the impressive cellar. Here, surrounded by darkness, calm and mystery, the wines of Montecillo are laid down to achieve greatness. The passage of the years will convert them into Gran Reservas and they will be called forth to perpetuate the legend of our name.

But, at the moment, they continue to rest. And they slowly evolve within hundreds of thousands of bottles, carefully piled by hand: one on top of the other, row after row. With unequalled precision and stability. The story goes that they could easily support the steps of a pair of dancers without any ill effects.



## LA ENÓLOGA

MERCEDES GARCÍA

*“Somos una bodega centenaria que concibe grandes vinos modernos”*

Tras casi 10 años trabajando en la puesta al día de los vinos de Montecillo, nuestra enóloga está convencida de que las virtudes del terroir y del viñedo de la Rioja Alta, combinadas con una viticultura exigente, precisa y respetuosa, dan como resultado vinos honestos y con personalidad. Y eso es lo que Mercedes García Rupérez y su equipo técnico han conseguido en nuestra bodega: una gama renovada que se inscribe en la tradición de la marca y de la región, y que es capaz de ir más allá, de llevar su carácter, tan arraigado en el lugar, a una expresión actual, única.

Para Mercedes, el principal reto de esta evolución ha sido aprender a innovar. Y el aprendizaje ha empezado donde empieza lo mejor de Montecillo, en el viñedo. Trabajando la viticultura, seleccionando pequeñas parcelas, estrechando la vinculación con nuestros viticultores. Demostrando, en definitiva, que la pasión por la tierra y la experiencia de una bodega centenaria son esenciales para emocionar al público de hoy.

## THE WINEMAKER

MERCEDES GARCÍA

*“We are an age-old winery that creates great modern wines”*

After more than 10 years working to update Montecillo's wines, our oenologist is convinced of the virtues of the terroir and the vines of the Rioja Alta, which, in combination with stringent, precise and respectful vine growing, result in honest wines with great personality. And this is what Mercedes García Rupérez and her technical team have achieved in our winery: a renewed range that is part of the tradition of the brand and the region, and that is capable of going beyond, taking its character, so rooted in this area, to a more up-to-date and unique expression.

For Mercedes, the main challenge of this evolution has been in learning to innovate. And the learning was initiated where all the best of Montecillo starts: in the vineyards. Working on the viticultural aspects, selecting small parcels, working ever more closely with our vine growers. Showing definitively that a passion for the land and more than a century of experience of a historic winery are essential to enthrall the public of today.



# MONTECILLO

RIOJA

Ctra. Fuenmayor-Navarrete Km. 3,  
26370, Navarrete- LA RIOJA- ESPANA  
E info@bodegasmontecillo.es T 94144 0125  
**bodegasmontecillo.com**

