

## MONTEABELLÓN AVANIEL TINTO 2022

- BODEGA: Bodegas y Viñedos Monteabellón SL
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2022, calificada Muy Buena, Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Zona baja franco-pedrosa con canto rodado, gravas y piedras que colaboran a la aireación, el drenaje y retención de calor.
- ALTITUD: 760-800 metros.
- CLIMA: Continental. Esta añada comenzó con un invierno frío y una primavera muy seca. La falta de agua continuó en el verano, y las temperaturas se mantuvieron altas y por tiempo prolongado, esto causó que las uvas tuvieran un nivel moderado de azúcar, de buena concentración tánica y mucho color.
- COUPAGE: 100% Tempranillo
- GRADO DE ALCOHOL: 13,5%
- VITICULTURA: En viñedos propios situados en cercanía al río Duero, se hace con prácticas sostenibles comprometidas con el medio ambiente. Plantas jóvenes de 6 a 10 años.
- VINIFICACIÓN: Pasa por 10 días de maceración antes de fermentación. Vino joven.
- ENÓLOGO: Isaac Fernández



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Brillante, limpio y muy intenso color rojo granate.
- AROMA: Expresivo y muy honesto al varietal, transmite notas de frutas rojas frescas como cerezas y grosellas.
- BOCA: Muy agradable y fresco por su suavidad inicial, frutal con un cuerpo medio y buen equilibrio .
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14°C y 16°C.
- MARIDAJE: Pescados azules, carnes blancas o rojas asadas o salteadas, estofados ligeros, tartar de carne o carpaccio, quesos suaves o semi maduros.