

MONTEABELLÓN 5 MESES 2021

- BODEGA: Bodegas y Viñedos Monteabellón SL
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2021, calificada Excelente, Consejo regulador de la DO Ribera del Duero
- SUELO: Zona media franco-arenosos con caliza y arcilla. Con buena retención de nutrientes y agua.
- ALTITUD: 800-830 metros.
- CLIMA: Continental. Esta añada fue muy típica, el otoño y el invierno fueron húmedos lo cual proporcionó una buena retención de agua para el verano. Un invierno templado hizo que el brote se adelantara y llevara a una cosecha temprana, pero de calidad excepcional.
- COUPAGE: 100% Tempranillo
- GRADO DE ALCOHOL: 13,5%
- VITICULTURA: En viñedos propios, se hace con practicas sostenibles comprometidas con el medio ambiente.
- VINIFICACIÓN: Tiene una maceración de 20 días antes de fermentación, con crianza de 5 meses en barricas de roble 50% francés y 50% americano.
- ENÓLOGO: Isaac Fernández



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Intenso y brillante color cereza guinda picota.
- AROMA: Muy expresivo con notas a frutas rojas y negras frescas como mora y arándanos integrados con tonos a madera.
- BOCA: Clásico con buena estructura, expresión frutal y toques lácteos, especiados de la madera, muy potente y taninos redondos.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14°C y 16°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o cerdo asados o salteados con verduras, braseados con especias o cocidos con arroz con tomate cocido.
- PUNTUACIÓN: Tim Atkin 91