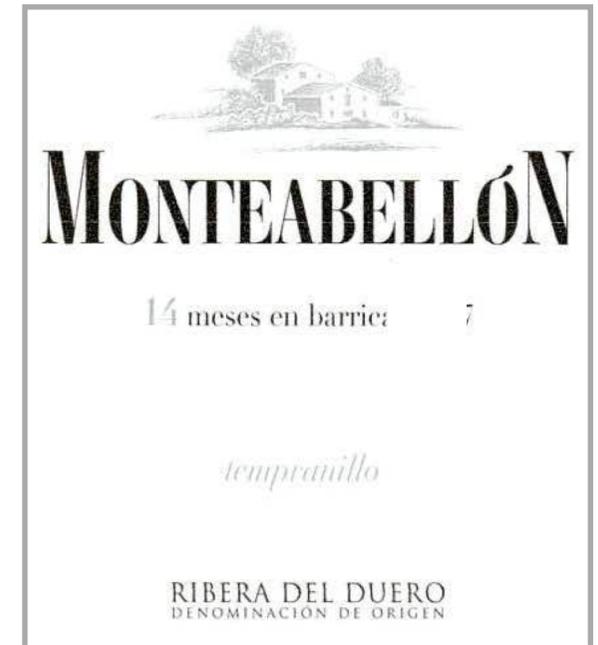


## MONTEABELLÓN 14 MESES 2020

- BODEGA: Bodegas y Viñedos Monteabellón SL
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2020 calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Zona alta calcárea arcillosa con piedra caliza.
- ALTITUD: 830-950 metros.
- CLIMA: Continental, Para esta añada el invierno fue más frío de lo normal con nieve que proporcionó una gran reserva de agua. La primavera fue lluviosa y el verano seco con lluvias al final. Se retrasa un poco la vendimia y afecta el rendimiento.
- COUPAGE: 100% Tempranillo
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: En viñedos propios, se efectúa bajo principios y practicas sostenibles comprometidas con el medio ambiente, omitiendo el uso de insecticidas y pesticidas.
- VINIFICACIÓN: Crianza de 14 meses en barricas de roble 70% Frances y 30% americano.
- ENOLOGO: Isaac Fernández



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Intenso color cereza con borde granate.
- AROMA: Expresivas notas a frutas rojas confitadas, especies dulces integradas con las notas de madera de manera armoniosa y elegante.
- BOCA: Cuerpo potente con expresiones intensas de frutas y de madera junto a taninos maduros.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14°C y 16°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o de cerdo asadas a la parrilla o estofados con verduras.
- PUNTUACIÓN: Tm Atkin 91