

MONTEABELLÓN
FINCA MATAMBRES 2018

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado.
Maderas balsámicas y regaliz.

CRIANZA: 20 meses en barrica: 80% roble francés y 20% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona media. Altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16º C.

ALCOHOL: 14º

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. La carne de caza y los quesos curados de oveja acompañan a la perfección.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2019

Finca Matambres 2015

Gran Medalla de Oro: Concours Mondial Bruxelles.

Premio Diamante: Premios Vinoy Mujer.

91 puntos: Guía Peñín.

93 puntos: Tim Atkin.

92 puntos: James Suckling

2020

Finca Matambres 2016

93 puntos: Tim Atkin.

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

Medalla de Bronce: Decanter.

2022

Finca Matambres 2017

Bacchus de Oro: Premios Bacchus.

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

92 puntos: Guía vivir el vino 2022.



COSECHA 2018. El invierno fue frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas en febrero y marzo incluido. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. La campaña de vendimia fue más larga de lo habitual.