

MONTEABELLÓN 14 MESES 2020

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

CRIANZA: 14 meses en barrica. 70% roble francés y 30% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona alta. Altitud 830-950m. Terreno calcáreo arcilloso con piedra caliza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C.

ALCOHOL: 14°

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2019

Monteabellón 14 meses 2016

91 puntos: *Guía Peñín.*

93 puntos: *James Suckling.*

2020

Monteabellón 14 meses 2017

Medalla de Plata: *Concurso Mundial de Bruselas.*

Medalla de Plata: *Decanter.*

91 puntos: *Tim Atkin.*

2021

Monteabellón 14 meses 2018

90 puntos: *Guía Gourmets.*

90 puntos: *Guía Peñín.*

2022

Monteabellón 14 meses 2019

Medalla de Oro: *Premios Mezquita.*

92 puntos: *Guía Vivir el vino 2022.*

Medalla de Oro: *Concurso Mundial de Bruselas.*

Zarcillo de Oro: *Premios Zarcillo.*

89 puntos: *James Suckling.*

91 puntos: *Guía Peñín.*

91 puntos: *Tim Atkin.*

Monteabellón 14 meses 2020

91 puntos: *Tim Atkin.*

94 puntos: *Guía Vivir el vino*



COSECHA 2020. El invierno de temperaturas moderadas lo que permitió una temprana brotación proporcionando un ciclo vegetativo largo propicio para la correcta maduración del fruto. La primavera lluviosa ayudó a mantener la reserva hídrica durante buena parte del verano evitando estrés en la planta y paradas de maduración. La fase final de maduración estuvo acompañada de escasa precipitación por lo cual la sanidad fue muy favorable no apareciendo la temida podredumbre gris de uva. La cosecha se desarrolló con total normalidad destacando la calidad y el rendimiento de las vides.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia