

MONTEABELLÓN
ROBLE 5 MESES 2020

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color guinda picota muy intenso, brillante.

Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con un madera de calidad que lo envuelve todo.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

CRIANZA: 5 meses en barrica: 50% roble francés y 50% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C

ALCOHOL: 13,5°

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Este vino es recomendado para servirlo con todo tipo de carnes. También es excelente con todo tipo de quesos.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2018

Monteabellón Roble 5 meses 2017
Medalla de Oro: Premios Mezquita.

2019

Monteabellón Roble 5 meses 2018
Medalla de Oro: Premios Mezquita.
92 puntos: James Suckling.

2020

Monteabellón 5 meses 2019
90 puntos: Tim Atkin.



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