

MONTEABELLÓN VERDEJO 2021

D.O. RUEDA

NOTA DE CATA: Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad Verdejo, que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas.

Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor, adquiriendo una expresividad envolvente que desarrollará un cúmulo de sensaciones atractivas y apetecibles.

VARIEDAD: 100% Verdejo.

SUELO: Zona baja. Altitud 750m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

MARIDAJE: Recomendado para acompañar a todo tipo de pescados y mariscos. Ideal acompañar con ensaladas y perfecto aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 – 8º C.

ALCOHOL: 12,5 º

FORMATO: 75 cl.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2019

Monteabellón Verdejo 2018

Premio Rubí: Premios Vino y Mujer.

90 puntos: Guía Peñín.

2021

Monteabellón Verdejo 2019

91 puntos: Guía Peñín.



Bodegas y Viñedos Monteabellón

COSECHA 2021. Primavera lluviosa y un verano seco con precipitaciones a finales de septiembre de elevada cuantía que retrasan algo la vendimia. Rendimientos medios de la D.O. 8.000 kg/ha. Algo más bajos de lo normal a las incidencias meteorológicas durante las semanas de floración y a una escasa pluviometría en los meses de verano. Carácter varietal de los vinos con notas de fruta fresca sin sobremadurar, buena acidez debido al excelente grado de maduración de la uva sin pasificación de mismas.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra