



La cappela

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



sa



Les ofrecemos la perfecta combinación entre la experiencia de una familia desde antaño dedicada a la elaboración del vino y las más modernas tecnologías.

Nuestro único objetivo es elaborar vinos selectos, por eso realizamos una minuciosa labor de selección en nuestros viñedos, favoreciendo el bajo rendimiento por hectárea en aras de conseguir un mejor fruto para elaborar vinos que despierten su admiración.

Toda la uva utilizada para la elaboración de nuestros vinos procede de viñedos propios. Actualmente se poseen 52 hectáreas de viñedo repartidas en diferentes parcelas situadas en el término municipal de Nava de Roa. La totalidad de los viñedos son de la variedad Tempranillo o Tinta del País menos un 5 % Merlot.

Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de nuestros viñedos son el reflejo de la calidad de nuestros vinos.

“la perfecta combinación”



We offer the perfect combination of a family with a long experience in wine making and the most modern technology.

Our single goal is to elaborate selected wines, this is why we carry out a meticulous selection of grapes at the vineyard, fostering low yields per hectare to obtain the best grapes to elaborate wines you will admire.

All the grapes used to elaborate our wines come from our own vineyards. Currently we own 52 hectares of vineyard compounded by different plots located in the township of Nava de Roa. Most of the vines are Tempranillo or Tinta del País and a 5% is Merlot.

The different altitudes and the diversity of soils of our vineyards reflect the quality of our wines.





ACAPPELAJOVEN

Acappela es un vino tinto joven elaborado con uva procedente de nuestros viñedos más frescos y jóvenes con cepas de entre 6 y 10 años. Estas condiciones hacen de Acappela un vino fresco con ricos matices afrutados.

Acappela is a red young wine elaborated with grapes we obtain from our freshest and youngest vineyards with vines within 6 and 10 years. These conditions makes Acappela to be a very fresh wine with tasty fruity notes.

- 100% Tempranillo
- 20 días de maceración
- Temperatura de servicio 14-16 °C



ACAPPELAROBLE

Acappela Roble tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del Río Duero. El suelo es franco-arenoso con ligero contenido de cascajo.

Esto le aporta una frescura muy característica que combinada con su paso por barrica da lugar a un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados.

Acappela Roble has its origin in the freshest vineyards located nearer to the Duero River. The soil is sand with a little content of gravel.

This gives a freshness that combined with the time in oak, allows us to elaborate a wine with a great personality and nice fruity hints.

- 100 % Tempranillo.
- 20 días de maceración.
- 5 meses en barrica: 50 % roble francés y 50 % roble americano.
- Temperatura de servicio 14 - 16 °C.





ACAPPELA **CRianza**

De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco-arenosos con contenidos en arcilla y caliza elaboramos nuestro Acappela Crianza.

Este suelo nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con perfecta estructura.

From the vineyards placed higher with sand soils with clay and limestone contents we elaborate Acappela Crianza.

This soil provides us with propitious grapes to obtain a wine with a perfect structure.

- 100% Tempranillo.
- 25 días de maceración.
- 14 meses en barrica: 70 % roble francés y 30 % roble americano.
- Temperatura de servicio 14 - 16 °C.



ACAPPELA **VERDEJO**

De una de las variedades más nobles y autóctonas como es la uva Verdejo y en la emblemática región de Rueda, destacada por la excelencia de sus vinos blancos, nace Acappela Verdejo.

Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad Verdejo, que recuerdan al plátano y a algunas frutas exóticas.

From one of the most noble and autochthonous varietal as the Verdejo and in the emblematic region of Rueda, famous for its excellent white wines, Acappela Verdejo comes to life.

It shows exuberant floral aromas, typical from the Verdejo varietal, that remind us to banana and some exotic fruits.

- 100% Verdejo.
- Temperatura de servicio 6 - 8 °C.





BODEGAS Y VIÑEDOS
MONTEABELLÓN

Calvario, s/n · 09318 · Nava de Roa (Burgos) · España
Tel.: +34 947 55 00 00 · Fax: +34 947 55 02 19

info@monteabellon.com
www.monteabellon.com