

# MONTEABELLÓN

## 24 meses en barrica

Monteabellón 24 meses en barrica procede de nuestras viñas con mayor altitud sometida a condiciones extremas. Son suelos pedregosos de alto contenido calizo y de poca retención hídrica con lo cual se obtiene una uva de alta calidad. Tras su paso por barrica durante 24 meses conseguimos un vino de altísima expresión.



**Nota de cata:** Color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado.

Maderas balsámicas y regaliz.

**Envejecimiento:** 24 meses en barrica. 80% roble francés y 20% roble americano.

**Variedad:** 100% Tempranillo

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

**Temperatura de servicio:** 14 - 16 ° C.

**Alcohol:** 14 °

**Formato:** 75 cl.

[www.monteabellon.es](http://www.monteabellon.es)

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN