

MONTEABELLÓN

5 meses en barrica

Monteabellón 5 meses en barrica 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.



Nota de cata: Color guinda picota muy intenso, brillante.

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

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

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

Variedad: 100% Tempranillo.

Maridaje: Este vino es recomendado para servirlo con todo tipo de carnes.

También es excelente con todo tipo de quesos.

Temperatura de servicio: 14 - 16° C.

Alcohol: 13'5 °

Formato: 75 cl. / 1,5 l.

www.monteabellon.es

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN