

ATHUS
CRIANZA 2019

D.O.Ca RIOJA

NOTA DE CATA: Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en barrica.

Aromas a fruta madura, buena expresión varietal y sutil tostado a roble fino destacando por su elegancia, finura, complejidad y larga duración. Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

CRIANZA: 12 meses de barrica 70% francés y 30% americano.

VARIEDAD: 90% Tempranillo 10% Mazuelo.

SUELO: Zona media. Altitud 500m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

RECOLECCIÓN: Vendimia manual con cestos.

ELABORACIÓN: 100% uva despalillada. Maceración 25 días con 4 remontados diarios.

FORMATO: 75 cl.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2018

Athus Crianza 2015
90 puntos: *Guía Peñín*.

2019

Athus Crianza 2016
90 puntos: *Guía Peñín*.



COSECHA 2019. Con una primavera seca y cálida con un mes de mayo de escasa pluviometría, que condicione la correcta fructificación de las cepas. Hubo un mal cuajado de los racimos. Verano muy caluroso con alguna tormenta de escasa consideración que obligó a las plantas a pasar un estrés hídrico muy importante, viéndose reflejado en el


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra