

ATHUS
VENDIMIA 2021

D.O.Ca RIOJA

NOTA DE CATA: Color rojo cereza de doble capa, con tonalidades violetas. Aromas frutales, buena expresión varietal y fresca. 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.

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

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

RECOLECCIÓN: Vendimia manual con cestos.

ELABORACIÓN: 100% uva despalillada. Maceración 20 días con 4 remontados diarios.

FORMATO: 75 cl.



Bodegas y Viñedos Monteabellón

COSECHA 2021. Invierno más frío de lo normal, con el suceso del temporal Filomena que descargó precipitaciones en forma de nieve que propició gran reserva de agua en los viñedos. Primavera lluviosa y un verano seco con precipitaciones a finales de septiembre de elevada cuantía. Retrasan algo la vendimia con rendimientos medios-bajos debido a los daños de Filomena y las incidencias meteorológicas de viento y lluvia durante las semanas de floración. Mucha carga de color debido a la correcta maduración que se expresa en colores violáceos muy intensos y capa media-alta de todos los vinos de la añada 2021.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

—
Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra