

MONTEABELLÓN  
**AVANIEL TINTO 2019**  
EL JOVEN DE MONTEABELLÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

**NOTA DE CATA:** Color rojo granate muy intenso limpio y muy brillante.

Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).

Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

**SUELO:** Zona baja. Altitud 760-800m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 – 16° C.

**ALCOHOL:** 13,5°

**FORMATO:** 75 cl.

**MARIDAJE:** Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal quesos suaves y pescado azul.

---

**PREMIOS Y PUNTUACIONES**

**2017**

Avaniel Tinto 2016

Baco Oro: Premios Baco.



**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 calurosos con alguna tormenta de escasa consideración que obligó a las plantas a pasar un estrés hídrico muy importante, viéndose reflejado en el escaso engorde de las bayas y los bajos rendimientos productivos.

  
**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*