

MONTEABELLÓN
FINCA LA BLANQUERA 2017

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza muy intenso.

Aroma potente, notas de moras en confitura junto a elegantes tonos tostados. En boca es carnoso y aterciopelado, con un final largo y persistente.

CRIANZA: 24 meses en barrica 100% roble francés

VARIEDAD: 100% Tempranillo

SUELO: Zona alta. Altitud 830-950m. Terreno calcáreo arcilloso con piedra caliza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C.

ALCOHOL: 14 °

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l. / 3l. / 5l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Las carnes a la brasa y la caza armonizan perfectamente con este vino. Ideal también con quesos curados de oveja.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2016

Finca La Blanquera 2012

Gran Tempranillo de Oro: Tempranillos al Mundo.

2018

Finca La Blanquera 2014

93 puntos: Guía Peñín.

Gran Oro: Premios Zarcillo.

2019

Finca La Blanquera 2015

93 puntos: Guía Peñín.

94 puntos: Tim Atkin.

93 puntos: James Suckling.

2020

Finca la Blanquera 2016

94 puntos: Tim Atkin.

Finca la Blanquera 2015

93 puntos: Wine Enthusiast.

2022

Finca La Blanquera 2016

92 puntos: James Suckling.

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas.

96 puntos: Guía Vivir el vino 2022.



COSECHA 2017. Una vendimia marcada por la climatología y la sequía que afectó a todo el país. La vendimia de este año dejó una producción de uva de excelente calidad, con una sanidad inmaculada. Es un fruto que dará lugar a grandes vinos de guarda. Marcada por una climatología extrema, que ha acompañado durante buena parte del ciclo. El episodio climatológico más destacado fue la helada que se produjo en la noche del 27 al 28 de abril con la entrada de una masa de aire frío en el territorio de la Denominación de Origen, lo que significó más de siete horas con temperaturas por debajo de los cero grados y picos negativos de hasta -6°C. Esta helada tuvo consecuencias desiguales en el total del viñedo de Ribera del Duero, dependiendo de la situación de las viñas.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia