

MONTEABELLÓN  
**AVANIEL TINTO 2021**  
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 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 sobre los 4.500 kg/ha. 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*