

MONTEABELLÓN  
FINCA MATAMBRES 2017

D.O. RIBERA DEL DUERO

**NOTA DE CATA:** Color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado.  
Maderas balsámicas y regaliz.

**CRIANZA:** 20 meses en barrica: 80% roble francés y 20% roble americano.

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

**SUELO:** Zona media. Altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

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

**ALCOHOL:** 14°

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

**MARIDAJE:** Recomendado para todo tipo de carnes y asados. La carne de caza y los quesos curados de oveja acompañan a la perfección.

PREMIOS Y  
PUNTUACIONES

**2016**

Finca Matambres 2012  
Tempranillo de Oro:  
Tempranillos al Mundo.

**2017**

Finca Matambres 2012  
90 puntos: Guía Peñín.  
92 puntos: Wine Spectator.

**2018**

Finca Matambres 2014  
91 puntos: Guía Peñín.  
93 puntos: Guía Gourmets.  
Oro: Premios Zarcillo.  
Bacchus Oro: Concurso  
Internacional de Vinos  
Bacchus.

**2019**

Finca Matambres 2015  
Gran Medalla de Oro:  
Concours Mondial Bruxelles.  
Premio Diamante: Premios  
Vino y Mujer.

91 puntos: Guía Peñín.  
93 puntos: Tim Atkin.  
92 puntos: James Suckling

**2020**

Finca Matambres 2016  
93 puntos: Tim Atkin.  
Medalla de Oro: Concurso.  
Mundial de Bruselas.  
Medalla de Bronce: Decanter.

**2021**

Finca Matambres 2016  
90 puntos: Guía Peñín.  
96 puntos: Guía Gourmets.



**COSECHA 2017.** La vendimia de este año ha dejado una producción de uva de excelente calidad, con una sanidad inmaculada, que recuerda a la cosecha 2005. Es un fruto que dará lugar a grandes vinos de guarda. La vendimia 2017 ha estado 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. La otra característica climatológica que ha marcado la vendimia 2017 de la DO ha sido la sequía, ya que durante el ciclo han caído aproximadamente 250 milímetros de lluvia cuando son esperables 450. La buena preparación y el impecable cuidado y mantenimiento del viñedo por parte de los viticultores de la Ribera ha sido fundamental para prevenir posibles enfermedades y garantizar la evolución favorable del ciclo de maduración de la uva.

  
**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*