

# MONTEABELLÓN 5 MESES 2021

D.O. RIBERA DEL DUERO

**NOTA DE CATA:** Color guinda picota muy intenso, brillante.

Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con un madera de calidad que lo envuelve todo.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

**CRIANZA:** 5 meses en barrica: 50% roble francés y 50% roble americano.

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 – 16º C

**ALCOHOL:** 13,5º

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

**MARIDAJE:** Este vino es recomendado para servirlo con todo tipo de carnes. También es excelente con todo tipo de quesos.

## PREMIOS Y PUNTUACIONES

### 2018

Monteabellón Roble 5 meses 2017  
Medalla de Oro: Premios Mezquita.

### 2019

Monteabellón Roble 5 meses 2018  
Medalla de Oro: Premios Mezquita.  
92 puntos: James Suckling.

### 2020

Monteabellón 5 meses 2019  
90 puntos: Tim Atkin.

### 2022

Monteabellón 5 meses 2020  
95 puntos: Guía Vivir el vino 2022.  
Medalla de Oro: Premios Mezquita.  
Zarcillo de Plata: Premios Zarcillo.  
Medalla de Plata: Concurso Mundial de Bruselas.  
Monteabellón 5 meses 2022  
Premio mejor tinto con crianza: Guía vivir el vino



**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*