

MONTEABELLÓN 5 MESES 2022

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 una 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 – 16° C.

ALCOHOL: 13,5°

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.
Monteabellón 5 meses 2021
91 puntos: Tim Atkin.
94 puntos: Guía vivir el vino.

2023

Monteabellón 5 meses 2021
Medalla de Oro: Premios Mezquita.
91 puntos: Decanter.
92 puntos: James Suckling.

COSECHA 2022. 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.

