

MONTEABELLÓN  
ROBLE 5 MESES 2018

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 – 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.



**COSECHA 2018.** El invierno fue frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas en febrero y marzo incluido. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. La campaña de vendimia fue más larga de lo habitual.

**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*  
Creados con respeto y admiración  
a nuestra tierra