

ATHUS
CRIANZA 2016

D.O.Ca RIOJA

NOTA DE CATA: Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en barrica.

Aromas a fruta madura, buena expresión varietal y sutil tostado a roble fino destacando por su elegancia, finura, complejidad y larga duración. Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

CRIANZA: 12 meses de barrica 70% francés y 30% americano.

VARIEDAD: 90% Tempranillo 10% Mazuelo.

SUELO: Zona media. Altitud 500m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

RECOLECCIÓN: Vendimia manual con cestos.

ELABORACIÓN: 100% uva despalillada. Maceración 25 días con 4 remontados diarios.

FORMATO: 75 cl.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2018

Athus Crianza 2015
90 puntos: *Guía Peñín*.

2019

Athus Crianza 2016
90 puntos: *Guía Peñín*.



COSECHA 2016. Inusual climatología de septiembre y octubre, muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado a la uva en esta campaña y poder realizar la vendimia de forma selectiva, una vez alcanzado el punto óptimo de maduración en cada viñedo.

Si el pasado año resultó insólito que el 13 de octubre finalizara la vendimia más temprana de la que se tiene constancia en Rioja, esta vendimia 2016 ha resultado igualmente sorprendente por su prolongado desarrollo a lo largo de dos meses, por la buena climatología que la ha acompañado y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra