

ATHUS
VENDIMIA 2018

D.O.Ca RIOJA

NOTA DE CATA: Color rojo cereza de doble capa, con tonalidades violetas.

Aromas frutales, buena expresión varietal y fresca. 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.

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

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

RECOLECCIÓN: Vendimia manual con cestos.

ELABORACIÓN: 100% uva despalillada. Maceración 20 días con 4 remontados diarios.

FORMATO: 75 cl.



COSECHA 2018. El año ha estado marcado por fenómenos meteorológicos de poca transcendencia a nivel general. Una vendimia que se desarrolló en fechas habituales y que ha resultado ser una de las cosechas más largas de la historia de Rioja, caracterizada por una buena climatología al final del ciclo y por una mejora de las expectativas productivas que había inicialmente. Las abundantes precipitaciones acumuladas registradas durante el invierno y la primavera de 2018 propiciaron una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo.


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