

MONTEABELLÓN
AVANIEL ROSADO 2018
EL ROSADO DE MONTEABELLÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales. Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal. Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona baja. Altitud 760-800m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 – 10° C.

ALCOHOL: 13°

FORMATO: 75 cl.

MARIDAJE: Recomendado con todo tipo de carnes y pescados. Ideal para acompañar con ensaladas y como aperitivo.



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