

MONTEABELLÓN  
**AVANIEL TINTO 2018**  
EL JOVEN DE MONTEABELLÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

**NOTA DE CATA:** Color rojo granate muy intenso limpio y muy brillante.

Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).

Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 – 16º C.

**ALCOHOL:** 13,5º

**FORMATO:** 75 cl.

**MARIDAJE:** Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal quesos suaves y pescado azul.

---

**PREMIOS Y PUNTUACIONES**

**2017**

Avaniel Tinto 2016

Baco Oro: Premios Baco.



**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