

MONTEABELLÓN
FINCA MATAMBRES 2020

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado. Maderas balsámicas y regaliz.

CRIANZA: 20 meses en barrica: 80% roble francés y 20% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona media. Altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16º C.

ALCOHOL: 14º

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. La carne de caza y los quesos curados de oveja acompañan a la perfección.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

Finca Matambres 2016

93 Puntos: *Tim atkin.*

Medalla de Oro: *Concurso Mundial de Bruselas.*

Medalla de Bronce: *Decanter.*

Finca Matambres 2017

Bacchus de Oro: *Premios Bacchus.*

Medalla de Oro: *Concurso Mundial de Bruselas.*

92 puntos: *Guía vivir el vino 2022.*

Finca Matambres 2018

91 puntos: *Guía Peñín.*

95 puntos: *Guía vivir el vino.*

95 puntos: *Wine Enthusiast.*

93 puntos: *Decanter.*

95 puntos: *Guía Gourmets.*

94 puntos: *Tim Atkin.*

92 puntos: *James Suckling.*

Finca Matambres 2019

94 puntos: *Tim Atkin.*

91 puntos: *Decanter.*



COSECHA 2020. El invierno de temperaturas moderadas lo que permitió una temprana brotación proporcionando un ciclo vegetativo largo propicio para la correcta maduración del fruto. La primavera lluviosa ayudó a mantener la reserva hídrica durante buena parte del verano evitando estrés en la planta y paradas de maduración. La fase final de maduración estuvo acompañada de escasas precipitación por lo cual la sanidad fue muy favorable no apareciendo la temida podredumbre gris de uva. La cosecha se desarrolló con total normalidad destacando la calidad y el rendimiento de las vides.