

MONTEABELLÓN
FINCA LA BLANQUERA 2015

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza muy intenso. Aroma potente, notas de moras en confitura junto a elegantes tonos tostados. En boca es carnoso y aterciopelado, con un final largo y persistente.

CRIANZA: 24 meses en barrica, 100% roble francés.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona alta. Altitud 830-950m. Terreno calcáreo-arcilloso con abundante piedra caliza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C.

ALCOHOL: 14°

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l. / 3l. / 5l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Las carnes a la brasa y la caza armonizan perfectamente con este vino. Ideal también con quesos curados de oveja.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2016

Finca La Blanquera 2012
Gran Tempranillo de Oro: Tempranillos al Mundo.

2017

Finca La Blanquera 2012
93 puntos: Guía Peñín.

2018

Finca La Blanquera 2014
93 puntos: Guía Peñín.
Gran Oro: Premios Zarcillo.

2019

Finca La Blanquera 2015
93 puntos: Guía Peñín.
94 puntos: Tim Atkin.
93 puntos: James Suckling.



COSECHA 2015. La añada 2015 vino marcada por un verano caluroso y seco que propició la tendencia de una maduración rápida y de escasa producción en comparación con años anteriores. La primavera fue muy seca, con unas lluvias abundantes hacia el período de la floración (mitad de junio). La vendimia se desarrolló con normalidad, sin paradas y de forma anticipada respecto a la media habitual. El ambiente seco facilitó una buena sanidad generalizada de la uva.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

*Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra*