

MONTEABELLÓN
FINCA MATAMBRES 2015

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 – 16° C.

ALCOHOL: 14°

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

2017

Finca Matambres 2012

90 puntos: *Guía Peñín*.

92 puntos: *Wine Spectator*.

2018

Finca Matambres 2014

91 puntos: *Guía Peñín*.

93 puntos: *Guía Gourmets*.

Oro: *Premios Zarcillo*.

Bacchus Oro: *Concurso Internacional de Vinos*

Bacchus.

2019

Finca Matambres 2015

Gran Medalla de Oro: *Concours Mondial Bruxelles*.

Premio Diamante: *Premios Vino y Mujer*.

91 puntos: *Guía Peñín*.

93 puntos: *Tim Atkin*.

92 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