

MONTEABELLÓN  
VERDEJO 2018

D.O. RUEDA

**NOTA DE CATA:** Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad Verdejo, que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas.

Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor, adquiriendo una expresividad envolvente que desarrollará un cúmulo de sensaciones atractivas y apetecibles.

**VARIEDAD:** 100% Verdejo.

**SUELO:** Zona baja. Altitud 750m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

**MARIDAJE:** Recomendado para acompañar a todo tipo de pescados y mariscos. Ideal acompañar con ensaladas y perfecto aperitivo.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

6 – 8º C.

**ALCOHOL:** 12,5º

**FORMATO:** 75 cl.

---

**PREMIOS Y PUNTUACIONES**

**2019**

Monteabellón Verdejo 2018

Premio Rubí: Premios Vino y Mujer.

90 puntos: Guía Peñín.



Bodegas y Viñedos Monteabellón

**COSECHA 2018.** La cosecha 2018 se ha visto beneficiada por las buenas condiciones climatológicas, que han permitido que la uva alcanzara un óptimo estado de madurez y un excelente estado sanitario. Las precipitaciones registradas en invierno y primavera ya auguraban producciones altas, y la ausencia de accidentes climatológicos destacados han contribuido a estos buenos datos en cuanto a cantidad y calidad de la uva. Estas condiciones han permitido una maduración completa dando lugar a vinos que destacan por su gran intensidad en boca.

  
**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*

—  
Creados con respeto y admiración  
a nuestra tierra