

MONTEABELLÓN
AVANIEL ROSADO 2022
EL ROSADO DE MONTEABELLÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales. Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal. Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 – 10º C.

ALCOHOL: 13º

FORMATO: 75 cl.

MARIDAJE: Recomendado con todo tipo de carnes y pescados. Ideal para acompañar con ensaladas y como aperitivo.



COSECHA 2022. A un invierno seco y frío y una primavera poco lluviosa con déficit hídrico le siguió un verano muy seco y caluroso con temperaturas más de 42°C durante más de 10 días consecutivos. Todo esto ha hecho que la añada tenga un grado alcohólico elevado y una alta concentración tánica. El resultado, un característica alta capa de color en los vinos, menores notas a frutas fresca que anteriores añadas destacando en esta ocasión unas notas más a fruta madura. Características que se aprecian tanto en boca como en nariz. Se prevé una muy buena cosecha dado el elevado grado de concentración de los vinos. Y a una excelente relación hollejo-pulpa que ha sido más equilibrado que en años anteriores.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia