

MONTEABELLÓN
AVANIEL ROSÉ 2023
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 2023. Destaca un invierno de temperaturas suaves con brotación temprana por las elevadas temperaturas primaverales. La helada del 15 de Mayo en las zonas de Soria y Burgos redujo la cosecha entono a un 30% en la D.O. Ribera del Duero que sumado a una escasa pluviometría primaveral y estival y un elevado estrés hídrico durante todo el ciclo vegetativo, dió como resultado una añada de gran concentración en baya, elevado grado y corta producción. Vendimia sana y relajada por las buenas condiciones climatológicas en septiembre y octubre.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia