

MONTEABELLÓN
AVANIEL TINTO 2022
EL JOVEN DE MONTEABELLÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color rojo granate muy intenso limpio y muy brillante.

Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).

Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C.

ALCOHOL: 13,5°

FORMATO: 75 cl.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal quesos suaves y pescado azul.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2017

Avaniel Tinto 2016

Baco Oro: Premios Baco.



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