

MONTEABELLÓN
AVANIEL TINTO 2023
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 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