

MONTEABELLÓN  
**AVANIEL TINTO 2025**  
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 2025.** La añada 2025 de la Ribera del Duero se perfila como una de las más destacadas de los últimos años, calificada oficialmente como excepcional por el Consejo Regulador. Marcado por un ciclo cálido con una elevada pluviometría elevando la productividad de los viñedos. A pesar del calor en la etapa final, las uvas lograron una maduración completa y lenta, lo que permitió vendimiar en el momento ideal sin inclemencias climatológicas severas. Se caracterizan por tener un tanino pulido y un equilibrio armonioso entre alcohol y acidez, gran intensidad de color y vinos con un alto potencial de guarda.

**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*