

# MONTEABELLÓN VERDEJO 2022

D.O. RUEDA

**NOTA DE CATA:** Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad Verdejo, que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas.

Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor, adquiriendo una expresividad envolvente que desarrollará un cúmulo de sensaciones atractivas y apetecibles.

**VARIEDAD:** 100% Verdejo.

**SUELO:** Zona baja. Altitud 750m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

**MARIDAJE:** Recomendado para acompañar a todo tipo de pescados y mariscos. Ideal acompañar con ensaladas y perfecto aperitivo.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

6 – 8º C.

**ALCOHOL:** 12,5 º

**FORMATO:** 75 cl.

## PREMIOS Y PUNTUACIONES

### 2019

Monteabellón Verdejo 2018

*Premio Rubí: Premios Vino y Mujer.*

*90 puntos: Guía Peñín.*

### 2021

Monteabellón Verdejo 2019

*91 puntos: Guía Peñín.*



Bodegas y Viñedos Monteabellón

**COSECHA 2022.** Rendimientos más bajos que en años anteriores debido a un invierno seco y frío y una primavera poco lluviosa con déficit hídrico le siguió un verano muy seco y caluroso. Riego de apoyo en el viñedo debido a las altas temperaturas, sequía extrema. Un largo período de cuatro meses sin precipitación alguna que ha dado un grado más elevado que ocasiones anteriores. Una acidez algo más baja, por la grado de maduración de la variedad verdejo, que en esta ocasión ha sido mayor.

  
**MONTEABELLÓN**  
*Vinos de la familia*

—  
Creados con respeto y admiración  
a nuestra tierra