

MONTEABELLÓN VERDEJO 2023

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 2023. 2023 ha sido una vendimia menos abundante y más temprana que en 2022 en la D.O. Rueda empezando la última semana del mes de agosto. Una vendimia mayoritariamente nocturna y a máquina una técnica que permite conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas, manteniendo su grado de acidez y evitando la oxidación. Las condiciones climáticas, con mucho calor en agosto, han permitido la correcta maduración del fruto, que se presenta en óptimas condiciones sanitarias. El perfecto equilibrio entre grado y acidez de la uva cosechada augura un gran potencial para los vinos de la añada 2023.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia

—
*Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra*