

MONTEABELLÓN
VERDEJO 2025

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.

2023

Monteabellón Verdejo 2023

90 puntos Guía Gourmets.



COSECHA 2025. Se caracterizó por una calidad excelente y una producción ligeramente inferior a la de la cosecha anterior, caracterizándose por su gran perfil aromático a pesar de los desafíos climáticos. Una maduración lenta y homogénea, buena acidez y excelente grado alcohólico. El ciclo estuvo marcado por un invierno suave, seguido de una primavera con abundantes lluvias y humedad. Esto provocó la aparición de mildiu en algunos viñedos, lo que redujo el rendimiento, pero la rápida respuesta técnica permitió mantener la calidad. Como resultado vinos, con una notable expresión frutal, equilibrados, con buena acidez y la tipicidad varietal marcada, ideales para el consumo joven.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia
—
*Creados con respeto y admiración
a nuestra tierra*