

MONTEABELLÓN
14 MESES 2019

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

CRIANZA: 14 meses en barrica. 70% roble francés y 30% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona alta. Altitud 830-950m. Terreno calcáreo arcilloso con piedra caliza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16° C.

ALCOHOL: 14°

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2019

Monteabellón 14 meses 2016

91 puntos: *Guía Peñín*.

93 puntos: *James Suckling*.

2020

Monteabellón 14 meses 2017

Medalla de Plata: *Concurso Mundial de Bruselas*.

Medalla de Plata: *Decanter*.

91 puntos: *Tim Atkin*.

2021

Monteabellón 14 meses 2018

90 puntos: *Guía Gourmets*.

90 puntos: *Guía Peñín*.

2022

Monteabellón 14 meses 2019

Medalla de Oro: *Premios Mezquita*.

92 puntos: *Guía Vivir el vino 2022*.

Medalla de Oro: *Concurso Mundial de Bruselas*.

Zarcillo de Oro: *Premios Zarcillo*.

89 puntos: *James Suckling*.



COSECHA 2019. Con una primavera seca y cálida con un mes de mayo de escasa pluviometría, que condiciono la correcta fructificación de las cepas. Hubo un mal cuajado de los racimos. Verano muy caluroso con alguna tormenta de escasa consideración que obligó a las plantas a pasar un estrés hídrico muy importante, viéndose reflejado en el escaso engorde de las bayas y los bajos rendimientos productivos.