

MONTEABELLÓN
ROBLE 5 MESES 2019

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color guinda picota muy intenso, brillante.

Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con un madera de calidad que lo envuelve todo.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

CRIANZA: 5 meses en barrica: 50% roble francés y 50% roble americano.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona media. Altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16º C

ALCOHOL: 13,5º

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l.

MARIDAJE: Este vino es recomendado para servirlo con todo tipo de carnes. También es excelente con todo tipo de quesos.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2018

Monteabellón Roble 5 meses 2017
Medalla de Oro: Premios Mezquita

2019

Monteabellón Roble 5 meses 2018.
Medalla de Oro: Premios Mezquita.
92 puntos: James Suckling.



COSECHA 2019. Con una primavera seca y cálida con un mes de mayo de escasa pluviometría, que condicione la correcta fructificación de las cepas. Hubo un mal cuajado de los racimos. Verano muy calurosos 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.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia