

MONTEABELLÓN
14 MESES 2017

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

2017

Monteabellón 14 meses 2014

90 puntos: *Guía Peñín*

90 puntos: *Wine Enthusiast*

90 puntos: *Wine Spectator*

2018

Monteabellón 14 meses 2015

Bacchus Plata: Concurso Internacional de Vinos

Bacchus

Plata: Premios Zarcillo

91 puntos: *Guía Peñín*

Gran Oro: *Premios Mezquita*

2019

Monteabellón 14 meses 2015

Bacchus Plata - Concurso Internacional de Vinos

Bacchus

Monteabellón 14 meses 2016

91 puntos: *Guía Peñín*.

92 puntos: *James Suckling*.



COSECHA 2017. La vendimia de este año ha dejado una producción de uva de excelente calidad, con una sanidad inmaculada, que recuerda a la cosecha 2005. Es un fruto que dará lugar a grandes vinos de guarda. La vendimia 2017 ha estado marcada por una climatología extrema, que ha acompañado durante buena parte del ciclo. El episodio climatológico más destacado fue la helada que se produjo en la noche del 27 al 28 de abril con la entrada de una masa de aire frío en el territorio de la Denominación de Origen, lo que significó más de siete horas con temperaturas por debajo de los cero grados y picos negativos de hasta -6°C. Esta helada tuvo consecuencias desiguales en el total del viñedo de Ribera del Duero, dependiendo de la situación de las viñas. La otra característica climatológica que ha marcado la vendimia 2017 de la DO ha sido la sequía, ya que durante el ciclo han caído aproximadamente 250 milímetros de lluvia cuando son esperables 450. La buena preparación y el impecable cuidado y mantenimiento del viñedo por parte de los viticultores de la Ribera ha sido fundamental para prevenir posibles enfermedades y garantizar la evolución favorable del ciclo de maduración de la uva.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia