

MONTEABELLÓN FINCA LA BLANQUERA 2016

D.O. RIBERA DEL DUERO

NOTA DE CATA: Color cereza muy intenso.

Aroma potente, notas de moras en confitura junto a elegantes tonos tostados. En boca es carnoso y aterciopelado, con un final largo y persistente.

CRIANZA: 24 meses en barrica 100% roble francés

VARIEDAD: 100% Tempranillo

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16º

ALCOHOL: 14º

FORMATO: 75 cl. / 1,5 l. / 3l. / 5l.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Las carnes a la brasa y la caza armonizan perfectamente con este vino. Ideal también con quesos curados de oveja.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

2016

Finca La Blanquera 2012

Gran Tempranillo de Oro: Tempranillos al Mundo.

2017

Finca La Blanquera 2012

93 puntos: Guía Peñín.

2018

Finca La Blanquera 2014

93 puntos: Guía Peñín.

Gran Oro: Premios Zarcillo.

2019

Finca La Blanquera 2015

93 puntos: Guía Peñín.

94 puntos: Tim Atkin.

93 puntos: James Suckling.



COSECHA 2016. Se caracteriza por vinos más frescos y más atlánticos. Fue una cosecha muy interesante, donde tuvimos un atípico caluroso mes de octubre frente a un verano frío, lo cual permitió que la uva terminase de madurar correctamente. Las características principales fueron una elevada coloración destacando sus tonos azulados y el recuerdo en su aroma a frutos negros y minerales con algunos tonos florales y equilibrados en boca con suficiente peso de tanino y buena longitud y persistencia.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia