

MONTEABELLÓN
AVANIEL ROSÉ 2025
EL ROSADO DE MONTEABELLÓN

NOTA DE CATA: Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales. Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal. Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

SUELO: Zona baja. Altitud 760-800m. Terreno franco-arenoso con canto rodado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 – 10º C.

ALCOHOL: 13º

FORMATO: 75 cl.

MARIDAJE: Recomendado con todo tipo de carnes y pescados. Ideal para acompañar con ensaladas y como aperitivo.



COSECHA 2025: La añada 2025 de la Ribera del Duero se perfila como una de las más destacadas de los últimos años, calificada oficialmente como excepcional por el Consejo Regulador. Marcado por un ciclo cálido con una elevada pluviometría elevando la productividad de los viñedos. A pesar del calor en la etapa final, las uvas lograron una maduración completa y lenta, lo que permitió vendimiar en el momento ideal sin inclemencias climatológicas severas. Se caracterizan por tener un tanino pulido y un equilibrio armonioso entre alcohol y acidez, gran intensidad de color y vinos con un alto potencial de guarda.


MONTEABELLÓN
Vinos de la familia