

MONTEABELLÓN

14 MESES 2022

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 – 16º C.

ALCOHOL: 14 º

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

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.
91 Puntos: Guía Peñín.
91 Puntos: Tim Atkin.

Monteabellón 14 meses 2020
Gran Mezquita de Oro: Premios Mezquita 2023.
91 puntos: Guía Gourmets.
91 puntos: Tim Atkin.
91 puntos: James Suckling.

Monteabellón 14 meses 2021
91 puntos: Tim Atkin.
94 puntos: Guía vivir el vino.
93 puntos Guía Gourmets
90 puntos James Suckling
92 puntos Guía Peñin
16/20 Jacin Robison
93 puntos. Medalla Plata. Decanter 2025 Doble Oro Sakura Wine Awards

Monteabellón 14 meses 2022
92 puntos James Sukcling
92 puntos Tim Atkin
Bacchus Oro
Medalla de oro Concours Mondial de Bruxelles
92 puntos Guia Peñin
Medalla de oro MundisVini 2026

Monteabellón 14 meses 2023
92 puntos Tim Atkin
89 puntos Decanter
92 puntos Guia Peñin



Bodegas y Viñedos Monteabellón

COSECHA 2022. A un invierno seco y frío y una primavera poco lluviosa con dé ficit hídrico le siguió un verano muy seco y caluroso con temperaturas más de 42ºC durante más de 10 días consecutivos.
Todo esto ha hecho que la añada tenga un grado alcohólico elevado y una alta concentración tánica. El resultado, un característica alta capa de color en los vinos, menores notas a frutas fresca que anteriores añadas destacando en esta ocasión unas notas más a fruta madura. Características que se aprecian tanto en boca como en nariz.
Se prevé una muy buena cosecha dado el elevado grado de concentración de los vinos. Y a una excelente relación hollejo-pulpa que ha sido más equilibrado que en años anteriores.

MONTEABELLÓN
Vinos de la familia