

MONTEABELLÓN

14 meses en barrica

De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco - arenosos con contenidos en arcilla y caliza elaboramos nuestro Monteabellon Crianza 14 meses en barrica. Este suelo nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con perfecta estructura.



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.

Envejecimiento: 14 meses en barrica. 70% roble francés y 30% roble americano.

Variedad: 100% Tempranillo.

Maridaje: Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

Temperatura de servicio: 14 - 16° C.

Alcohol: 14 °

Formato: 75 cl. / 1,5l.

www.monteabellon.com

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTEABELLÓN

5 meses en barrica

Monteabellon 5 meses en barrica tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del Rio Duero. El suelo es franco - arenoso con ligero contenido de cascajo. Esto le aporta una frescura muy características que combinada con su paso por barrica da lugar a un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados.



Nota de cata: Color guinda picota muy intenso, brillante.

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

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

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

Variedad: 100% Tempranillo.

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

Temperatura de servicio: 14 - 16° C.

Alcohol: 14°

Formato: 75 cl. / 1,5l.

www.monteabellon.com

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTEABELLÓN

Verdejo

De una de las variedades más nobles y autóctonas como es la uva Verdejo y en la emblemática región de Rueda, destacada por la excelencia de sus vinos blancos, nace Monteabellon Verdejo.



Nota de cata: Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad Verdejo, que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas.

Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor, adquiriendo una expresividad envolvente que desarrollará un cúmulo de sensaciones atractivas y apetecibles.

Variedad: 100% Verdejo.

Maridaje: Recomendado para acompañar a todo tipo de pescados y mariscos. Ideal acompañar con ensaladas y perfecto aperitivo.

Temperatura de servicio: 6 - 8 ° C.

Alcohol: 12,5 °

Formato: 75 cl.