

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Clos Norte Reserva 2017

Durante casi medio siglo, Bodegas Montebuena ha puesto sus amplios conocimientos y experiencia al servicio de la elaboración de vinos de calidad. Actualmente Montebuena continúa con su tradición gracias a los que se consideran unos de los mejores viñedos de la Rioja Alavesa. Situados al sureste de la localidad de Labastida y con una extensión de más de 160 hectáreas, el tamaño y la calidad de los viñedos Montebuena permiten al viticultor ejercer un control completo sobre la producción, desde las viñas hasta la botella. Pero lo que verdaderamente distingue a Montebuena es su privilegiada ubicación, donde el río Ebro se acerca a la Sierra de Cantabria, creando una mezcla de los climas mediterráneo y continental que impide un exceso de lluvia y de frío extremo. Además, el suelo poco profundo y calcáreo limita la producción de la cosecha y el tamaño de la uva, al tiempo que aumenta el volumen de la piel, con lo que se consigue un color más intenso y una mayor concentración de sabor.

Vendimia

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

Vinificación

La uva se despalilla y estruja antes de someterse a una maceración en frío a 6 °C durante 36 horas. Posteriormente, el mosto y los hollejos pasan a depósitos de acero inoxidable y fermentan a una temperatura constante de 25 °C. Tras la fermentación, la fermentación maloláctica comienza de forma natural al cabo de un mes.

Envejecimiento

El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble americano y francés de entre 1 y 3 años y con un tostado medio. El vino se trasiega cada 6 meses. Tras el trasiego final, el vino se clarifica ligeramente, se decanta y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración.

Notas de cata

Color: Precioso color rojo violeta.

Nariz: Complejo, con buena intensidad. Sobre un fondo de fruta madura, muestra notas de cacao, frutos silvestres (picotas), y licor, así como un toque ahumado. Al pasar por copa comienzan a surgir notas minerales y balsámicas.

Boca: Primera impresión llena de sabor, con una base de frutos silvestres maduros, similar a una mezcla de mermelada y ciruelas. Sensación ligera, aterciopelada, con un final de regaliz.

Maridaje: Marida bien con carne de ave y carne roja, también de cordero, así como con guisos y gran variedad de quesos.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Montebuena



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-50 años
Viñedos	Selección especial de viñedos de la zona norte del pueblo de Labastida.
Temperatura de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	70% Francés 30% Americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	18 Meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14 % vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany