

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva Especial 2018

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

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

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: Color rosa palo translúcido con matices grisáceos en el ribete.
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. La madera está muy bien integrada.

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

Maridaje: Marida bien con carne roja o de ave, también de cordero, pasta con salsa y todo tipo de quesos curados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Montebuena



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	40 años.
Temperatura de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	28 días.
Composición Barrica	70% Francés & 30% Roble Americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	16 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 20 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,77 g/L
pH	3,78
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,64 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.