Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Selección Particular 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

95 % tempranillo, 5 % garnacha. Tras una maceración prefermentativa para asegurar la máxima extracción del color y los aromas, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a 26 ºC.

Envejecimiento

La crianza se realiza en barricas de roble americano y francés, que se tuestan suavemente para no alterar el carácter original del vino y prolongar la crianza. El vino se trasiega cada 6 meses y se extrae de las barricas y se clarifica tras una crianza de 12 meses. A continuación, se decanta durante 25 días y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración.

Notas de cata

Color: Un intenso y profundo corazón cereza oscuro con ribete granate. Limpio y brillante.
Nariz: Mermelada de cerezas y moras. La madera, si bien está muy presente, complementa el carácter abiertamente afrutado del vino, añadiendo notas de canela y vainilla tostada que completan el aroma.
Boca: Lleno de una potencia que resalta el equilibrio entre una buena acidez y una textura aterciopelada. Al final revela notas lácticas y de fruta marinada. Muestra cuerpo, buena complejidad, fuerza y riqueza de los matices en boca.
Maridaje: Recomendado para acompañar bistecs y otras carnes rojas, guisos de carne, cordero, chorizo, quesos curados y azules.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Montebuena

Datos tecnicos

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	Promedio de 25 años.
Temperatura de Fermentación	26ºC
Período de Fermentación y Maceración	11 días.
Composición Barrica	Roble francés y americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,66 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	45 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,24 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18ºC
Vinicultor	César Castro.