

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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 °C.

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: Precioso color granate.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Montebuena



Datos técnicos

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	Promedio de 25 años.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	11 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
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	17-18°C
Vinicultor	César Castro.



DECANTER - 2022
UK