

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2021

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 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

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



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 SO ₂ (MG/L)	45 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,24 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.