

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

### VINIFICACIÓN

100 % tempranillo. Tras una maceración prefermentativa para asegurar la máxima extracción del color y los aromas, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 27 °C.

### ENVEJECIMIENTO

El vino tiene se cría en barricas nuevas de roble americano y francés durante 5 meses para adquirir agradables notas de madera.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Un intenso corazón color cereza oscuro con ribete rosado. Limpio y brillante.

**Nariz:** Agradablemente floral, con frutos negros y del bosque, matices que recuerdan a una caja de lápices y de nueces tostadas, con un toque herbáceo.

**Boca:** Sabores de frutos rojos con un matiz herbáceo y taninos bien definidos y sedosos al final.

**Maridaje:** Recomendado para acompañar aperitivos, pasta, arroces y platos de carne, así como quesos.

### DATOS TECNICOS

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Varietales                           | 100% Tempranillo.           |
| Edad Viña                            | 15 años.                    |
| Temperatura Fermentado               | 27° C.                      |
| Período de Fermentación y Maceración | 12 días.                    |
| Composición Barrica                  | 70% Americano y 30% Francés |
| Edad Barrica                         | 2-4 Años                    |
| Tiempo en Barrica                    | 6 meses.                    |
| Tiempo en botella                    | Mínimo 3 Meses              |
| Contenido de Alcohol (vol)           | 14%                         |
| Total Acidez (gr/l)                  | 4.9 g/L                     |
| pH                                   | 3.69                        |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 31 mg/L                     |
| Azúcal Residual (GR/L)               | 2,4 g/L                     |
| Temperatura sugerida para servir     | 15/16° C                    |
| Vinicultor                           | César Castro.               |

### PREMIOS



JAMES SUCKLING  
 - 2021 USA