

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Madurado 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. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. 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

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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)	4,8 g/L
pH	3,69
Libre de SO2 (MG/L)	31 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1 g/L
Temperatura sugerida para servir	15/16° C
Vinicultor	César Castro.