Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé 2024

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 invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un período de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

Vinificación

100 % garnacha. Una vez despalillada y estrujada, la uva se macera en frío durante 36 horas para extraer al máximo sus aromas frutales. A continuación, el mosto se sangra por gravedad y se clarifica por decantación natural, también a baja temperatura, antes de pasar a la fermentación alcohólica. Esta se realiza a 14 ºC durante 14 días, seguida de una maceración posfermentativa sobre lías. Finalmente, el vino se trasiega y se decanta a depósitos de hormigón cerrados, tras lo cual está listo para su filtrado y embotellado.

Notas de cata

Color: Precioso color rojo violeta.
Nariz: Predomina el aroma afrutado de fresa, con notas cítricas de fondo.
Boca: La primera impresión es de frescura e intensidad, pero la acidez se va suavizando a medida que el vino pasa por boca y da paso a una mezcla de dulzor con una nota ligeramente amarga y un tacto sedoso que equilibra la primera sensación.
Maridaje: Marida bien con pescado asado, marisco, pasta, verdura fresca o en guiso y quesos jóvenes.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Montebuena

Datos tecnicos

Varietales	100% Garnacha.
Edad Viña	20 años.
Temperatura de Fermentación	14ºC
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 1 mes.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5%
Total Acidez (gr/l)	6,15 g/L
pH	3.43
Libre de SO2 (MG/L)	34 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1 gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-11º C
Vinicultor	César Castro.