

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. 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 °C 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: Color amarillo pajizo translúcido con reflejos grisáceos en el ribete.

Nariz: Agradable esencia floral con frutos negros y del bosque, toques de grafito y un sutil matiz herbáceo.

Boca: Sabores de fruta fresca con un agradable matiz de heno y taninos bien definidos al final.

Maridaje: Recomendado para acompañar la mayoría de tapas, pasta y carnes.

DATOS TECNICOS

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Varietales | 100% Tempranillo. |
| Edad Viña | 15 años. |
| Temperatura Fermentado | 26°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 14 días. |
| Composición Barrica | Roble Americano & Francés |
| Edad Barrica | 1-3 Años |
| Tiempo en botella | Mínimo de 1 mes. |
| Contenido de Alcohol (vol) | 14% |
| Total Acidez (gr/l) | 4,5 g/L |
| pH | 3,85 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 25 mg/L |
| Azúcal Residual (GR/L) | 2,5 g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 17-18°C |
| Vinicultor | César Castro. |