

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 2022

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

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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)	13,5 %
Total Acidez (gr/l)	4,6 g/L
pH	3,85
Libre de SO2 (MG/L)	25 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.