

Montebuena

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 2023

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 cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

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

Montebuena



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	15 años.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	14 días.
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en botella	Mínimo de 1 mes.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5 %
Total Acidez (gr/l)	4.67 g/L
pH	3.93
Libre de SO2 (MG/L)	24 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	César Castro.