

Bodegas Monteaballón Avaniel (2015)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Monteaballón
Nombre	Avaniel
Año	2015
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Categoría	Vino Tinto
Precio	4,10 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	La crianza se realiza en barricas de roble de las cuales un 70 % son de roble Francés y 30 % de roble Americano. Todo el proceso se realiza en nuestras instalaciones, desde la recogida de la uva hasta el embotellado y el etiquetado. 10 días de maceración
-------------	---

VINEYARD

Tierra	Uva procedente del viñedo llamado "Los Miles", con cepas entre 6 y 10 años Toda la uva utilizada para la elaboración de nuestros vinos procede de viñedos propios. Actualmente Bodegas y Viñedos Monteabellón posee 60 hectáreas de viñedos repartidas en diferentes parcelas situadas en el término municipal de Nava de Roa. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de nuestros viñedos son el reflejo de la calidad de nuestros vinos. La totalidad de los viñedos son de la variedad Tempranillo o Tinta del País, existiendo también alrededor de un 5 % Merlot. Los viñedos se encuentran en una suave llanura aluvial labrada por el río Duero y flanqueada por suaves colinas. Suelos arcillosos y calcáreos, los característicos de la Ribera de Duero, son los ideales para el cultivo de la vid.
--------	--



COMENTARIO

Bodegas Monteaballón Avaniel (2015)

Comentario Durante varias generaciones la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En un afán de aprovechar todo su conocimiento y experiencia, esta última generación decidió fundar Bodegas Monteabellón, dónde se refleja la pasión por la viticultura y el arte en la elaboración de vinos.

Bodegas y Viñedos Monteabellón es una empresa familiar fundada en el año 2000 con el objetivo de elaborar vinos de calidad combinando la tradición y las técnicas más modernas.

Nava de Roa conserva aún multitud de lagares y bodegas donde antiguamente sus gentes elaboraban y conservaban el vino. Al igual que en el resto de la Ribera del Duero, su historia y tradiciones están íntimamente relacionadas con el vino.

CATAS (1)



Fecha	9 de febrero de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	84.0
Platos	Ideal quesos suaves y pescado azul. Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero.
Visual	Color rojo granate muy intenso, limpio y brillante. Capa alta. Ribete cardenalicio.
Olfato	Baja intensidad aromática que transmite sensación de laurel y balsámicos. Al agitar aparecen recuerdos a salsa de soja
Boca	Entrada con fuerte presencia de taninos rugosos y verdes. En el paso por boca transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).Baja acidez. Es un vino un tanto descompensado.

BOTELLAS SACADAS (1)

8/2/17	Precio de		8/2/17	Consumido	
--------	-----------	--	--------	-----------	--