MDV
MERCADO Đ VINOS

MONTEABELLÓN

Vinos de la familia

EL VINO QUE BROTA DE LA VERDADERA
MANO AGRICULTORA

Mercado de Vinos presenta:

MONTEABELLÓN

Vinos de la familia

NUEVOS VINOS PARA ESTA NAVIDAD!

Estamos felices de recibir una nueva bodega; una bodega de familia agricultora situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa. **Bodegas y Viñedos Monteabellón** es presente y futuro de una gran familia que pone el alma en cada cepa que planta y en cada uno de los vinos que elabora.

Nos da mucha alegría tener sus auténticos Tempranillos en el portafolio y desempacarlos por primera vez para compartirlos en esta edición especial de fin de año con el Club de Mercado de Vinos.

Salud y bienvenido Monteabellón

CLUB DE VINOS

www.mercadodevinos.com

En pleno corazón de la Ribera del Duero se asientan los orígenes de los Vinos de la Familia Monteabellón

La tradición de un legado agrícola

Fabian García transmitió a sus hijos y nietos la pasión por la viticultura, una estrecha y dedicada relación con la produccíon de la uva.

Fabian García - Fundador de la compañia

Alberto García y Juanma García

Generaciones dedicadas a la elaboración de vino. Una familia que desde sus raíces trabaja el campo, el viñedo, la tierra en definitiva. Antes de ser una Bodega y producir vino, estos fueron viticultores, productores de uva y proveedores de algunas de las bodegas más reconocidas de la Ribera del Duero, La Rioja, Rueda.

Conoce más, viaja a Monteabellón
https://youtu.be/kBXqTxm3JIc

"Ante todo somos viticultores, el campo me sigue tirando"

Juanma García

Una bodega familiar

En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, se funda **Bodegas Monteabellón**, una bodega familiar situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa. 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.

De Izquierda a derecha: Alberto , Ana, Juanma y Cesar. Tercera generacíon

Todos sus vinos proceden de Denominaciones de Origen, elaborados con variedades de uvas autóctonas.

Su único objetivo es elaborar vinos selectos, por eso realizan una minuciosa labor de selección en los viñedos.

La producción total son 500.000 botellas al año, la vendimia es mecanizada, algo muy común hoy en día. Todo el esfuerzo del resultado de los servicios van al viñedo y la bodega.

Su experiencia principalmente como empresa prestadora de servicios a otras bodegas, en preparación de terrenos, plantaciones y espalderas les ha permitido elaborar vinos de calidad en otras zonas vitivinícolas de España tan representativas como D.O.Ca. Rioja y D.O. Rueda.

SUS VIÑEDOS

Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de sus viñedos son el reflejo de la calidad de sus vinos.

Actualmente Bodegas y Viñedos Monteabellón posee 140 HECTÁREAS DE VIÑEDOS repartidas en diferentes parcelas situadas en el término municipal de Nava de Roa.

Conoce más **https://www.youtube.com/watch?v=n_qWdpvcjNc**

LAS UVAS

La totalidad de sus viñedos son de la variedad TEMPRANILLO o TINTA DEL PAÍS, y un porcentaje mínimo de Merlot.

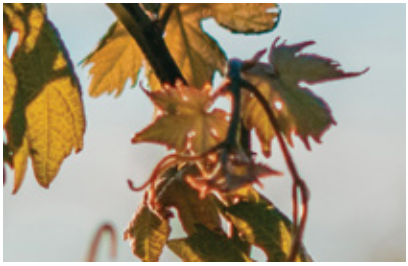
95%

Tempranillo o Tinta de país

5%

Merlot

EL CLIMA



Predominantemente seco y soleado, con lluvias concentradas en primavera y otoño con medias anuales de unos 500 ml, aunque las frecuentes nieblas en torno al cauce del río Duero son también una fuente de humedad.

SUS SUELOS

Los tipos de suelos, el " Terroir o terruño" van a determinar en gran medida el tipo de vino que se elaborará de las uvas recogidas. Todo su viñedo esta repartido en parcelas que dependiendo de las diferentes alturas se clasifican en tres zonas: Zona Baja, Zona Media y Zona Alta.

Tres zonas, tres alturas

ZONA BAJA, *Altitud 760-800 m*

Terreno franco arenoso con canto rodado.

Parcelas situadas a menor altura y más cerca del Río Duero, a partir de las cuales se elaboran los vinos más jóvenes. Vinos brillantes, frescos y fáciles de beber. como el Avaniel Rosado y Tinto

ZONA MEDIA, *Altitud 800-830 m*

Terreno franco arcilloso.

La forman las parcelas que están más alejadas del Río Duero y a mayor altitud. Vinos con volumen, tánicos, con alta concentración frutal y muy elegantes. Estos suelos se diferencian por retener bien los nutrientes y el agua. De allí proceden los vinos Monteabellón 5 Meses y Finca Matambres

ZONA ALTA, *Altitud 830-950 m*

Terreno calcáreo arcilloso con abundante piedra caliza

Esta zona está compuesta por los viñedos situados a mayor altitud donde los suelos son pedregosos y con alto contenido calizo. La poca retención hídrica y las condiciones atmosféricas extremas a las que están sometidas estas parcelas dan lugar a un fruto ideal para elaborar vinos de larga crianza, Vinos con gran cuerpo, de calidad, aromáticos, complejos y con buena graduación alcohólica, de donde procede el Monteabellón 14 meses.

Maestros del Tempranillo

Esta familia y su extenso recorrido en el cultivo de la uva Tempranillo los ha hecho abanderados para representar la verdadera expresión de esta cepa y la región, tanto para sus propios vinos, como para las demás Bodegas para las cuales proveen.

Cesar García y Fernando García. Segunda generación propietaria

1

Es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria y es la más conocida fuera del país.

2

Su nombre es el diminutivo de temprano, lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas.

3

Es la uva tinta más plantada en España después de la variedad Airén blanca

4

A partir de 2018, la tercera uva más plantada del mundo, con más de 570.000 acres. Más del 80 por ciento del Tempranillo del mundo considera que España es su hogar.

LA BODEGA

Trabajan con las últimas técnicas enológicas para garantizar una cuidadosa elaboración en todo el proceso.

Al igual que sus vinos, las instalaciones de Bodegas Monteabellón conjugan a la perfección tradición con modernidad. Elegancia y estilo propio que los diferencian.

Vinos sinceros, sin adornos

Como el carácter castellano. Son intensos, conservando la fruta de la materia prima, sin esconderla bajo la madera.

Una bodega comprometida medioambientalmente.

No utilizan insecticidas ni herbicidas, dejando a la fauna auxiliar eliminar las posibles plagas que causan daños en sus cepas. Esto conlleva un ahorro en carburantes, la reducción de las emisiones de CO_2 a la atmósfera y un favorecimiento de la proliferación de abejas en su entorno.

Isaac Fernández, un enólogo con prestigio

Isaac Fernandez

El enólogo detrás de esta bodega es Isaac Fernández, sobrino del gran Mariano García (legendario enólogo de Vega Sicilia). Isaac trabajó durante muchos años junto a Mariano y sus hijos, en bodegas Mauro, y el estilo de Mauro es evidente en los vinos de Monteabellón.

Mariano Garcia

MDV

MERCADO Ð VINOS

NOTAS DE CATA

una forma sencilla para entender los vinos y sus características

MERCADO Ð VINO

Ribera
Pleno
Sedoso

AVANIEL ROSADO

País: España
Región: Ribera del Duero
Cepa: Tempranillo

Avaniel Rosado es un vino elaborado con uva procedente de nuestros viñedos más frescos y jóvenes con cepas de entre 6 y 10 años. Destaca por sus ricos matices afrutados y florales.

Procedentes de viñedos de la zona baja, altitud 760-800m. Terreno franco-arenoso con canto rodado. Parcelas situadas a menor altura y más cerca del Río Duero a partir de las cuales se elaboran los vinos más jóvenes. Vinos brillantes, frescos y fáciles de beber.

780 msnm | Suelo Franco - Arenoso con canto rodado | Fermentación Acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rosado fresa - salmón

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutos rojos silvetres
- Retoño de cassis
- Flores silvestres
- Tomate de árbol
- Queso de oveja

MARIDAJE

- Sanduche de atún con vegetales
- Trucha con patacón y ajo
- Crabcakes (tortas de cangrejo)

PERFIL DE SABORES

Sedoso y pleno

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	●	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

TEMPERATURA

8º C

MERCADO Ð VINOS

Suave
Cotidiano
Joven

AVANIEL TINTO

País: España
Región: Ribera del Duero
Cepa: Tempranillo

Avaniel es un vino tinto joven elaborado con uva procedente de uno de nuestros viñedos mas frescos llamado "Los Miles". También es uno de nuestros viñedos más jóvenes con cepas de entre 6 y 10 años. Estas condiciones hacen de Avaniel un vino fresco con ricos matices afrutados.

Procedentes de viñedos de la zona baja, altitud 760-800m. Terreno franco-arenoso con canto rodado. Parcelas situadas a menor altura y más cerca del Río Duero a partir de las cuales se elaboran los vinos más jóvenes. Vinos brillantes, frescos y fáciles de beber.

780 msnm | Suelo Franco_Arenoso + canto rodado | Fermentación Acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

: Rubí con notas violáceas

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutal y floral
- Ribereño fresco
- Violetas
- Moras silvestres

MARIDAJE

- Delicioso solo
- Acompaña muy bien platos sencillos cotidianos
- Carnes ahumadas
- Sánduche de carnes

PERFIL DE SABORES

Suave en boca
Cuerpo Medio

	Bajo				Alto
Dulzura	●				
Acidez	●	●			
Taninos	●	●			
Alcohol	●	●	●		
Cuerpo	●	●	●		

TEMPERATURA

15º C

MERCADO D VINOS

Serio
Profundo
Carnívoro

MONTEABELLÓN ROBLE 5 MESES

País: España
Región: Ribera del Duero
Cepa: Tempranillo

Monteabellón 5 meses en barrica tiene su origen en los viñedos situados a una altitud media de 800-830 metros. Un suelo es arcilloso-calcáreo, una orientación perfecta y nuestro amor por la viticultura da como resultado un vino atractivo fresco y con un ligero toque a madera que da lugar a un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados.

Procedentes de viñedos de la zona media, altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado con contenidos de caliza y arcilla. La forman las parcelas que están más alejadas del Río Duero y a mayor altitud. Vinos con volumen, tánicos, con alta concentración frutal y muy elegantes. Estos suelos se diferencian por retener bien los nutrientes y el agua.

830 msnm | Suelo Franco_Arenoso | 5 meses, 50% Francés, 50% Americano

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Regaliz
- Frutos negros silvestres
- Mentol
- Cerezas en almíbar

MARIDAJE

- Amante del asado
- Chorizo a la parrilla
- Pancetta y tocino al carbón
- Quesos semimaduros y maduros

PERFIL DE SABORES

Seco, cuerpo medio
muy estructurado

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	○	○	○	○
Taninos	●	●	●	●	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

17º C

MERCADO D VINOS

Ribera
Estructurado
Contundente

MONTEABELLÓN CRIANZA 14 MESES

País: España
Región: Ribera del Duero
Cepa: Tempranillo

De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco – arenosos con contenido en arcilla y caliza elaboramos nuestro Monteabellón Crianza 14 meses en barrica. Este suelo nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con perfecta estructura.

Procedentes de viñedos de la zona alta, altitud 830-950m. Esta zona está compuesta por los viñedos situados a mayor altitud donde los suelos son pedregosos y con alto contenido calizo. La poca retención hídrica y las condiciones atmosféricas extremas a las que están sometidas estas parcelas dan lugar a un fruto ideal para elaborar vinos de larga crianza., vinos con gran cuerpo, de calidad, aromáticos, complejos y con buena graduación alcohólica.

905 msnm | Suelo Calcáreo - Arenoso. Arcilla y caliza | 14 meses, 70% Francés, 30% Americano

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí profundo y granate

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Regaliz
- Frutos negros muy maduros
- Chicle de canela
- Viruta de lápiz
- Cacao
- Eucalipto

MARIDAJE

- Braseados de cordero / cabrito
- Pato y codorniz (Aves de caza)
- Arroz salvaje
- Hongos

PERFIL DE SABORES

Intenso y rico
Redondo

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	●	●	●	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

17º C

MERCADO Ð VINOS

Expresivo
Tempranillo
Potente

MONTEABELLÓN FINCA MATAMBRES

País: España
Región: Ribera del Duero
Cepa: Tempranillo

Monteabellón Finca Matambres es la expresión más pura del Tempranillo procedente de nuestros viñedos más significativos. Un suelo arcilloso-calcáreo, una orientación perfecta y nuestro amor por la viticultura da como resultado un vino muy expresivo y elegante. Tras su paso por barrica durante 20 meses conseguimos un vino de altísima expresión.

Procedentes de viñedos de la zona media, altitud 800-830m. Terreno franco-arenoso con canto rodado con contenidos de caliza y arcilla. La forman las parcelas que están más alejadas del Río Duero y a mayor altitud. Vinos con volumen, tánicos, con alta concentración frutal y muy elegantes. Estos suelos se diferencian por retener bien los nutrientes y el agua.

800-830 msnm | Terreno franco -arcilloso. | 20 meses, 80% Francés, 20% Americano

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Cereza oscuro

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutos negros maduros
- Roble untuoso
- Torrefactos
- Balsámicos
- Regaliz

MARIDAJE

- Chateaubrian en reducción de Oporto
- Carnes a la parrilla
- Cordero braseado
- Quesos curados (oveja)

PERFIL DE SABORES

Intensidad alta
Redondo y expresivo

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	●	●	●	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

17º C

MDV

MERCADO D VINOS

M. +57 (314) 793 3021
T. +57 (4) 604 -1129
info@mercadodevinos.com
Mall Pinar del Rio - Local 316
Calle 10 # 30 -30
Medellín - Colombia
www.mercadodevinos.com