



Nombre: MONTEBUENA TINTO,
ROSADO Y BLANCO

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: EN EL TINTO Y ROSADO
TEMPRANILLO Y EN EL
BLANCO VIURA.

Grado Alcohólico: 13% TINTO, 14% ROSADO Y
13,5% BLANCO.

Elaboración:

La gama de vinos jóvenes Montebuena está formada por tres tipos de vinos. En el tinto y en el rosado, se emplea exclusivamente la variedad tempranillo; el blanco se elabora íntegramente con la variedad viura. Todos y cada uno de ellos siguen las constantes de frescura, viveza y frutuosidad que caracterizan a este tipo de vinos, a lo que hay que sumar una intensidad y una finura aromática notables.

Notas de Cata:

Tinto:

Núcleo intenso y ribete morado a rojo vivo. Brillante. Aroma intenso, frutal: moras, grosellas, arándanos, regaliz y algo de caramelo. La presencia intensa de fruta hace la cata de este vino sumamente placentera. En boca es amable, graso, de baja acidez, intenso en sabor a fruta, golosina y regaliz al final del trago y en postgusto. Recuerdo pastoso y dulce.

Rosado:

Núcleo intenso y vivo, con tonalidad frambuesa y ribete ligeramente grisáceo, brillante, como corresponde a un rosado elaborado mediante el tradicional método de sangrado. Aroma intenso, frutal, con fresa y mandarina. La presencia intensa de fruta hace la cata de este vino sumamente placentera. En boca tiene cierta acidez que le proporciona frescura y ejerce de contrapunto al tacto untuoso ya que este vino presenta buen volumen en boca, si bien su punto fuerte siguen siendo los aromas frutales, que vuelven a aparecer silvestres en retro-olfacción. Pleno, aromático y algo dulce al final.

Blanco:

Cuerpo amarillo pajizo, brillante, con tonos grisáceos en el ribete. Predominio de aromas frutales a reineta, hierbas aromáticas y algo de pomelo. Carácter global de fruta pero sin estridencias ni excesos, una de las virtudes del Viura. En boca conjuga con equilibrio suave acidez y algo de grasa, pues al final del trago prevalece su tacto glicérico, sin llegar a resultar cálido, y percibimos la vuelta de los aromas frutales por vía retronasal.