



## Montebuena tinto, rosado y blanco



ORIGEN: RIOJA ALAVESA

VARIEDAD: En el tinto y el rosado 100% tempranillo, el blanco 100% viura

### ELABORACIÓN:

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.

### CATA:

**MONTEBUENA TINTO:** Un centro intensamente en capas con notas malva cerca del borde. Vivo, limpio y en capas. En nariz, limpios aromas característicos de joven tempranillo; aromas de frutas silvestres ( moras, frambuesas y endrinas). Notas florales y una ligera nuez en el acabado. En boca, muestra una cierta cantidad de caracteres en el ataque, aunque su acidez es compensado por la cálida sensación licorosos.

**MONTEBUENA 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.

**MONTEBUENA BLANCO:** Cuerpo amarillo pajizo, translúcido con tonos grisáceos en el borde. En nariz, el protagonismo de los aromas frutales de manzana y plátano maduro, con notas de cítricos en el fondo. En boca la primera impresión es de frescura e intensidad, aunque la acidez suaviza gradualmente a medida que el vino pasa a través de la boca y da paso a una mezcla de dulzura con una nota ligeramente amarga y tacto sedoso que equilibra la primera sensación.