MONTE VANNOS



MAJUELOS SELECCIÓN

2025 Decanter WORLD WINE AWARDS 93 POINTS

Guía Peñín 91 2025 www.guiapenin.wine

D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2022 – 12 meses en barrica

Esta campaña se completó con temperaturas habituales para la zona, por lo que las condiciones climatológicas permitieron, en líneas generales, un buen agostamiento de las plantas.
La maduración se desarrolló de manera adecuada, favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre y a pesar de las olas de calor. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, permitieron que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y aunque la baya no cogiese demasiado peso, la uva llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración

Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: La uva Tempranillo, proviene de viñedos situados en Hontangas, San Juan del Monte y Quintana del Pidio, y la uva Merlot, del pago Valdepalacios. Todos estos majuelos están situados a una altitud comprendida entre 825-850 metros sobre el nivel del mar y plantados en terrenos donde predomina el canto rodado y suelo calcáreo, desde hace más de 40 años, a excepción del majuelo de uva Merlot que tiene una edad de 20 años.

Crianza:

Realizada durante 12 meses en barricas de roble americano (25%) y francés (75%), - nuevas, y de segundo y tercer año.

Apariencia:

Destaca su brillante e intenso color rubí.

En naríz:

Encontrará aromas frutales intensos y bien definidos de fruta negra, como ciruela, cereza y arándano, bien integrados con sutiles notas de roble, como vainilla y coco, pan tostado y especias como regaliz y canela.

En boca:

Es un vino que tiene cuerpo y está bien equilibrado, sin asperezas, con taninos suaves y acidez fresca. El retrogusto persistente deja una mezcla de fruta dulce, especias y roble, donde al final, aparecen algunas notas de chocolate y café. Es un vino persistente y fresco.

Datos analíticos

Grado Alcohólico:	14,1 % Vol.
Acidez Volátil:	0.65 gr/ml.
Acidez Total:	5.1 gr/ml.
Azúcares reductores:	0.37gr/l.
Sulfuroso libre:	8.0 mg/l.

Bodegas El Hacedor
+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com
www.bodegaselhacedor.com
Av. Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)

EL HACEDOR
BODEGAS