

F  **G**
FRÁGOLA
GOURMET
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET

BODEGAS MONTEBACO

VINOS MONTEBACO/SEMELE
D.O. RIBERA DEL DUERO



MONTEBACO

MONTEBello

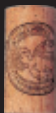
El terruño tiene sus raíces en la singularidad y en individualidad. En la creencia de que una cepa solo puede ser vendimiada en un lugar determinado en un tiempo determinado.

The concept of terroir is deeply rooted in uniqueness and individuality. It is based on a belief that each vine must be harvested in a particular place and at a particular time.



BODEGAS MONTEBACO

VALBUENA DE DUERO · VALLADOLID
+34 983 485 128
montebaco@bodegasmontebaco.com
www.bodegasmontebaco.com



MONTEBACO

SELECCIÓN ESPECIAL

RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALBUENA DE DUERO



MONTEBACO

SELECCIÓN ESPECIAL



MONTEBACO

SELECCIÓN ESPECIAL

El objetivo a la hora de elaborar un **Montebaco Vendimia Seleccionada** es el de conseguir la máxima expresión y personalidad de la finca **Monte Alto**. No se busca una continuidad entre añadas, ni es necesario ceñirse a un porcentaje varietal fijo. Sólomente buscar la excelencia desde el respeto extremo del medio vitícola y una enología sencilla y natural.

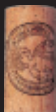
El resultado es un vino poderoso pero elegante, complejo, de gran carácter y buena aptitud para la guarda.

Crianza en barrica 14-18 meses.

*The aim when producing **Montebaco Vendimia Seleccionada** is to bring out the fullest expression and character from the Monte Alto vineyard. This special plot selection is not produced in every vintage. The only constant is the search for excellence both in the painstaking care exercised in the vineyard and the natural and uncomplicated methods used in the wine-making.*

The result is a wine which has power but also elegance, complexity, great individual character and good ageing potential in bottle.

Aged in barrel for 14 to 18 months. 100 % Tempranillo.



MONTebaco

RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALBUENA DE DUERO



MONTebaco

DE FINCA



MONTEBACO

DE FINCA

Se trata sin duda del alma de la bodega. El vino más clásico de la gama. Donde la expresión del terruño es aportada por la calidad y personalidad de algunas de las mejores parcelas de la finca **Monte Alto**, cultivadas bajo el prisma del máximo respeto del medio vitivinícola.

El resultado es un vino de gran desarrollo, personalidad y una perfecta elegancia sin aristas que recompensará a quien sepa guardarlo.

Crianza en barrica 13-15 meses. 100% Tempranillo.

Without doubt this wine mirrors the soul of our winery. It's the most classic of the range. Its quality and character are an expression of the terroir of some of the best plots at the Monte Alto estate, where the vines are tended with the utmost respect for their natural wine-growing environment.

This is a wine with a great capacity for development over time. It has individual character and lovely elegance without any hard edges.

Aged in barrel for 13 to 15 months. 100% Tempranillo.



MONTEBACO
MERLOT + TEMPRANILLO



MONTEBACO

MERLOT + TEMPRANILLO

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Merlot 50% y Tempranillo 50%. Fermentado en barrica de roble francés y **madurado durante 2 meses sobre lías** en depósito de acero inoxidable antes de su embotellado.

*This wine has been made with grapes of the Merlot (50%) and Tempranillo (50%) varieties, fermented in French oak barrels and **aged for 2 months on the fine lees**, before being bottled.*



MONTEBACO
VERDEJO



MONTEBACO

VERDEJO

Montebaco Verdejo es un blanco elaborado íntegramente con uvas de la variedad Verdejo seleccionadas en la **Denominación de Origen Rueda**.

El objetivo es obtener un vino con la intensidad aromática y complejidad de la variedad Verdejo: notas de fruta tropical, junto a su carácter herbáceo. Corpóreo, con un elegante toque amargo final.

*Montebaco Verdejo, is a white wine made 100 % from Verdejo grape variety. The grapes are carefully selected within the **D.O Rueda**.*

Our aim is to let the wine reflect the aromatic intensity and complexity of the grape variety it is made of: tropical fruit notes along with its herbaceous character and an elegant bitter finish.



SEMELE

m
sle
e



SEMELE

Semele es un tinto de nuevo cuño. Elaborado íntegramente con uva procedente de la finca **Monte Alto**. Comparte con el resto de vinos de la bodega la misma filosofía vitivinícola, aunque buscando amabilidad, redondez, frescura, riqueza aromática y expresión varietal.

Crianza en barrica 12 meses.

Semele is a new type of wine. Made entirely with grapes sourced from the Monte Alto estate, it benefits from the same wine-growing philosophy as the rest of the wines produced at the estate. However, the aim is to achieve a round, fresh, easy-drinking wine with a wide range of aromas and precise varietal expression.

Aged in barrel for 12 months. Tempranillo and 10-15% Merlot

F  **G**
FRÁGOLA
GOURMET
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET