

Avaniel, Tempranillo 2022,

Ribera del Duero

Bodega Monteabellón es una bodega en Burgos, en Ribera del Duero, si, el lugar famoso por su morcilla, por esa morcilla tipo paté que conquistó de alguna manera la gastronomía no solo de España, probablemente la única morcilla reconocida en el mundo.

En el centro de Ribera esta la zona de Burgos, la zona más ancha, donde la erosión ha hecho de las suyas y ha generado unos suelos muy diversos, todos los viñedos en ribera están alrededor del río Duero, es una región con mucha demanda, su estilo a comparación de rioja es muy opulento, potente de fruta madura, y justamente es lo que tenemos en este ribera, que aunque no pasa por barrica y es la expresión juvenil de Monteabellon, nos muestra lo profunda y oscura que puede ser la tradición de ribera.

Este tempranillo, en la cosecha de 2022 sufrió más de 10 días seguidos de temperaturas de 42° C en verano, lo cual hizo que fuera extremadamente concentrado y de fruta muy madura, con un nivel alcohólico elevado para la región. De alguna manera si nos concentramos en los aromas, y encontramos esas notas a mermelada, a frutas rojas y negras, confitadas, maduras, secas, podemos casi que ver esa sombra de agua sobre el pavimento a 100 metros, ese espejismo que se refleja en la uvas.

Y si, acá tenemos que irnos con un maridaje regional, una morcilla de burgos en un pan tostado, unos riñones o unas gambas. Puede reemplazarse con una morcilla colombiana, con arroz, un hígado encebollado y una habas. Le sienta bien la grasa y los platos potentes a este vino.

Y que mejor que una morcilla colombiana combinada con The Doors, “Riders on the Storm” Esta obra maestra, que inspira calor, ese solo de piano, con la tormenta de fondo es perfecto para entender el alma de este vino, El calor de la cabalgata pero la frescura de fondo.