

MONTEBACO

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Merlot (entre 25% y 50%) y el resto Tempranillo. 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 variety (between 25% and 50%) and the rest Tempranillo, fermented in French oak barrels and **aged for 2 months on the fine lees**, before being bottled.*

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



MONTABACO

MERLOT + TEMPRANILLO



PUNTUACIONES

Guía Intervinos 2020

Montabaco Rosado

2018

91 puntos



Cápsula de **complejo**.
Material reciclable

*Complex material capsule.
Recyclable*



Tapón de **corcho natural** colmatado de alcornoque español

Natural Cork agglomerated. Spanish Cork Tree



Botella tipo **Bordelesa** troncocónica
de vidrio español 75% reciclado

*Bordelaise bottle.
Spanish 75 % recycled glass*



Etiqueta de **Papel natural** de pura
celulosa Libre de cloro (EFC). Reciclable.
'Tintoretto Gesso'

*Self-adhesive label, **Natural**, pure
chlorine-free (ECF) cellulose paper.
Recyclable. 'Tintoretto Gesso'*



25-50% **Merlot** y el resto **Tempranillo**

25-50%% *Merlot* and the rest *Tempranillo*

MONTEBACO
MERLOT + TEMPRANILLO