



VINOS DE AUTOR · ANTONIO MONTERO
Antonio Montero
Viticultura Humanista



“Concebimos nuestro trabajo como la combinación perfecta de Tradición, Calidad y Distinción”



TRADICIÓN - TRADITION

Enclavada en el corazón del Ribeiro, nuestra bodega, fundada hace tres generaciones, bebe de una tradición centenaria en el cultivo y explotación vinícola. Ya desde época romana tenemos testimonio del preciado néctar producido en estas privilegiadas tierras, labor que continuó a lo largo de los claros siglos medievales de mano de las explotaciones eclesiásticas.

Por tanto, la tradición que envuelve nuestros vinos debemos entenderla como la suma de un esfuerzo, pasión y sabiduría que, a pesar del inexorable paso del tiempo, ha logrado sobrevivir de generación en generación, susurrado al oído de abuelos y nietos, y dándose como preciado fruto la elaboración de un vino excelente.

Located at Ribeiro's heart our winery was founded three generations ago, and it follows a centenary tradition in the winemaking industry. Looking into the historical background of the Ribeiro wines, we might say that Ribeiro was rebuilt on Roman wine-producing sites that they had brought to the Ribeiro region between the 1st and 3rd Centuries A.D.

Therefore, we have to understand the tradition that involves our wines as the sum of effort, passion and wisdom, that despite of the inexorable passage of time, it has survived from generation to generation. The result of all of this are the elaboration of our excellent wine.



CALIDAD - QUALITY



Si algo define el carácter de nuestros productos, esto es, sin duda, el sello artesanal de nuestro trabajo. Desde el cultivo de las cepas y la selección de nuestras uvas hasta la elaboración de nuestros caldos, todo se hace de forma manual y artesana siguiendo las técnicas tradicionales y respetando su ecosistema natural.

If there is something that defines the character of our products, this is the handcrafted signature of our work. From cultivating the best vines and selection of our grapes to the elaboration of our wines, all of this has done by hand and using traditional Ribeiro techniques and respecting its natural ecosystem. The result, incomparable quality products.



DISTINCIÓN

El resultado inevitable de la combinación de tradición y calidad solo puede ser unos vinos dotados de un carácter y personalidad inconfundibles.

En bodegas Antonio Montero, de este modo, nos situamos en la vanguardia de la producción vinícola de nuestro país, ofreciendo a los aficionados del buen vino el acompañante perfecto para triunfar en cualquier situación: un producto refinado y seductor, delicado y elegante, amable y atrevido.

En definitiva, somos ese algo especial que tu paladar te susurra al oído cuando degustas cualquiera de nuestros productos.



DISTINCTION

The inevitable result of the mix of tradition and quality are Antonio Montero wines. Antonio Montero wineries are positioned in the forefront of the wine industry in our country.

We offer to the good wine lovers the perfect match to triumph in any situation: a refined and elegant product, delicate and elegant, friendly and bold.

In conclusion, we are this special product that your palate whispers in your ear when you taste any of our products.

D.O. Ribeiro Antonio Montero Colleita

PERSONALIDAD - PERSONALITY

Representa la fuerza y pasión de un artesano. Un trabajador de manos toscas pero hábiles que aunque no presume de ello puede conseguir todo lo que se proponga. Se trata de un vino joven dotado de una frescura digna de acompañar cualquier manjar.

This wine represents the strength and passion of an artisan. This is a young wine endowed with freshness worthy to accompany any delicacy.

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro blanco joven.

Varietades: Treixadura y palomino.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Kind of wine: Young White D.O. Ribeiro.

Varieties: Treixadura and Palomino.

Elaboration: Fermentation in stainless steel tanks under controlled temperature. Stabilization by refrigeration.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: color amarillo pajizo con reflejos verdosos
Aspecto limpio y brillante.

APPEARANCE: At sight it is shown clean and brilliant, yellowish straw-covered colour with greenish highlights.



FASE OLFATIVA: Intensidad media, con recuerdo frutal: manzana, pera.

AROMA: medium intensity, with fruity aftertaste: Apple and pear.



FASE GUSTATIVA: vino fresco, alegre, vivaz, de marcado carácter joven y refrescante.

TASTE: fresh, vivacious and lively wine, with remarkable young and refreshing character.



D.O. Ribeiro Antonio Montero Autor

PERSONALIDAD - PERSONALITY

Representa el torrente creativo de un Artista. Temperamental, apasionado y amante del buen gusto. Es un vino creado para el simple deleite de los sentidos. *This wine represents the creative flood of an Artist. Temperamental, passionate and lover of good taste. It is a wine created for the simple pleasure of the senses.*

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro blanco joven.

Varietades: Treixadura, Torrontes, Loureira y Albariño.

Elaboración: Selección de uva en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Kind of wine: Young White D.O. Ribeiro.

Varieties: Treixadura, Torrontés, Loureira and Albariño-

Elaboration: Exclusive selection of grapes. 100% native grapes. Fermentation in stainless steel tanks under controled temperature. Stabilization by refrigeration.

GALARDONES - AWARDS

Acio de Oro al mejor vino blanco gallego de la categoría "colleiteiro" (XIX Cata Oficial de Galicia 2007 y XXIV Cata Oficial de Galicia 2012)

Medalla de Plata CINVE (2009,2010)

Cuadro de Honor mejores vinos blancos de España (Guía Gourmet 2013)

91 /100 en Decanter Expert's Choice (2015)

Medalla de Bronce IV Cata Extraordinaria VINIS TERRAE 2015

Guía Peñín 2017: 91 puntos

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: color brillante paja verdoso con reflejos dorados. Aspecto limpio e intenso. Destaca la caída de la lágrima en copa, señal de vino denso y con carácter.

APPEARANCE: At sight it is shown clean and brilliant, yellowish straw-covered colour with greenish and golden highlights. Good formation of pearling in the glass, that is a sign of dense wine with character.



FASE OLFATIVA: Intensidad media alta. Destaca el carácter frutal con un fondo floral. Aroma complejo, con muchos matices, muy varietal. Fruta blanca, lácteos, cítricos y mentoles.

AROMA: High-medium intensity. Fruity character with floral background. Complex aroma: white fruits, dairy products, cytrus and menthols.



FASE GUSTATIVA: En boca es un vino estructurado, amplio, llena la boca. Cierta untuosidad y frescura. Buen equilibrio alcohol-acidez lo que le aporta redondez y cierta calidez. Sensaciones de manzana, piña, hierbabuena, ralladura de limón, minerales y sávido final que incita a beber.

TASTE: in mouthfeel is a structured wine, wide, it fills the mouth.. Great long final persistence. Very good balance between alcohol and acidity, that provides roundness and warmth.



D.O. Ribeiro Barrica Alejandrús

PERSONALIDAD - PERSONALITY

"Alejandrús", nuestro barrica, está inspirado en la figura del inigualable Alejandro Magno. Por tanto es nuestro deseo que en cada botella de Alejandrús, podáis descubrir un poco más de este enigmático conquistador. Su intenso color dorado, su atractivo olor, y su paladar cálido y corposo imprimirá en vuestro ser parte de la fortaleza e ímpetu del indomable conquistador.

"Alejandrús", our barrel wine, is inspired by the figure of the incomparable Alexander the Great. Therefore, It is our wish that in every bottle of Alejandrús, you can discover a little more of this enigmatic conqueror. This is an extraordinary single-varietal of treixadura, partially fermented in stainless steel tanks and later transferred to french oak barrels.

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Blanco Barrica.

Variedades: 100% Treixadura.

Elaboración: Fermentado en barrica de roble francés 500 l durante 7/8 meses con sus propias lías.

Kind of wine: White Barrique D.O. Ribeiro.

Varieties: 100% Treixadura.

Elaboration: fermented in french oak barrels of 500 L. during 7/8 month with their own lees.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color paja con irisaciones verdosas y reflejos color oro. Aspecto limpio y brillante.

APPEARANCE: yellow Straw colour with greenish iridescence, and Golden yellow reflections. At sight it is shown clean and brilliant.



FASE OLFATIVA: Intenso, prevalece la fruta sobre la barrica, la cual le da complejidad aromática. Notas de manzana amarilla madura, melón, piña, fruta escarchada, mantequilla y vainilla, junto a recuerdos tostados muy sutiles de la madera.

AROMA: intense aroma, predominance of the fruit on the barrel, which one gives complex aroma. White ripe apple, melón, pineapple, candied fruit, butter and vanilla notes, with a toasted reminiscent of the wood.



FASE GUSTATIVA: En boca es un vino con cuerpo, sabroso, con cierta untuosidad, denso y cremoso. Complejo, con largo recuerdo final. Madera bien integrada con la sensación frutal. Vino de largo recorrido. Sensaciones de fruta blanca asada, canela en rama y breve final especiado.

TASTE: In mouthfeel it is creamy and dense wine, with a great body. Complex, with long final persistence. The fruit load is well integrated with the wood.



Antonio Montero Godello

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Monterrei Blanco Joven.

Variedades: Godello.

Suelos: Arcillo-arenoso, origen granítico.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Kind of wine: D.O. Monterrei Young White.

Varieties: Godello

Soils: sand-clay soils, granite origin.

Elaboration: Fermentation in stainless steel tanks under controlled temperature with their own lees. Stabilization by refrigeration.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color amarillo pálido

APPEARANCE: Pale yellow color.



FASE OLFATIVA: Nariz de intensidad alta, perfil terpénico, aromas primarios y varietales.

AROMA: High intensity in the nose, terpene profile, varietal and primarily aromas.



FASE GUSTATIVA: En boca buena estructura, glicérico y de buena untuosidad. Ligera textura grasa y buena acidez. Paso largo y afrutado, punto goloso y final ligeramente amargo.

TASTING PHASE: The palate is well structured, smooth and with high glycerin content. Fat light texture and good acidity. Long and fruity aftertaste, with a touch of sweetness



D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Tinto Barrica.

Varietades: Brancellao, Caiño, Sousón y Ferrón.

Elaboración: Las uvas son despalilladas pero no en su totalidad, añadiendo los raspones más maduros. Posteriormente se estrujan muy suavemente y se encuban. Se realiza una maceración previa al arranque de la fermentación que va acompañada de remontados y bazuqueos. La fermentación se desarrolla en depósito troncocónico de acero de 3000 litros durante un mínimo de 10 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un suave prensado en una prensa manual vertical y se pasa a barricas de 225 litros de capacidad de roble francés, todas ellas de segundo uso, donde realiza la fermentación maloláctica. Se mantiene con sus lías realizando battonages periódicos para mantenerlas en suspensión. El tiempo de permanencia en madera se determina por cata, y una vez finalizado se pasa de nuevo al depósito de acero para su decantación y maduración hasta determinar el momento del embotellado.

Kind of wine: Red Barrique D.O. Ribeiro.

Varieties: Brancellao, Caiño, Sousón and Ferrón.

Elaboration: Fermentation takes place in truncated conical steel 3.000 liters tank for a minimum of 10 days. Once the alcoholic fermentation is finished, soft pressing is performed in a vertical manual press and It is passed to french oak 225 liter barrels, where the malolatic fermentation takes place. It stays on its own lees, making regular battonages to keep them in suspension. Time in wood is determined by tasting, and once completed, it is passed back to the steel tank for decantation and maturation until it is determined the time of bottling.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color rojo picota con reflejos granates.

APPEARANCE: Cherry red color with garnet reflections.



FASE OLFATIVA: Intensidad media-alta, con frutos rojos y negros ensamblados con los tostados y balsámicos de la madera, recuerdos a hierba cortada y regaliz.

AROMA: medium-high intensity, with black and red fruits well integrated into the toasty notes from the wood. Hints of licorice and cut grass.



FASE GUSTATIVA: Entrada fresca y suave. Equilibrado y amplio en matices con notas terrosas y sensaciones frutales combinadas con los especiados de la madera, que termina en un post-gusto redondo.

TASTE: fresh and smooth entry. Balanced and comprehensive in nuances with earthy notes and fruity sensations combined with spicy wood, ending in a round aftertaste.



D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar 4.0

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Tinto.

Variedades: Mencía.

Tipo de suelos: Las texturas predominantes son franco-arenosas, y arcillosas

Elaboración: Las uvas son despalilladas, se estrujan muy suavemente y se encuban para realizar una maceración previa al arranque de la fermentación que va acompañada de remontados y bazuqueos. La fermentación se desarrolla en depósito troncocónico de acero durante un mínimo de 10 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un suave prensado en una prensa vertical manual y vuelve a depósito, donde realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente se deja decantar de forma natural para su maduración hasta determinar el momento del embotellado.

Kind of wine: Red D.O. Ribeiro.

Varieties: Mencia

Elaboration: The stems are removed from the grape bunches, and the grapes are softly crushed to do a maceration before the fermentation. Fermentation takes place in truncated conical steel 3.000 liters tank for a minimum of 10 days.

Once alcoholic fermentation is finished, a softly pressing is done with a manual vertical press, and then it is returned to the tank to do the malolactic fermentation. Finally, it is naturally decanted until it is determined bottling time.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color rojo cereza capa media.

APPEARANCE: Cherry red color.



FASE OLFATIVA: Intensidad media con frutos rojos y ligeras notas minerales.

AROMA: Medium intensity with red fruit and mineral notes.



FASE GUSTATIVA: En boca es de cuerpo medio, fresco, amplio, con buena expresión frutal, taninos suaves y un final agradable.

TASTING PHASE: The palate is medium bodied, fresh, long, with good fruit expression, soft tannins and a pleasant finish.



D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar Garnacha

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Tinto.

Variedades: 100% Garnacha Tintorera.

Tipo de suelos: Las texturas predominantes son franco-arenosas, y arcillosas

Elaboración: Las uvas son despalilladas, se estrujan muy suavemente y se encuban para realizar una maceración previa al arranque de la fermentación que va acompañada de remontados y bazuqueos. La fermentación se desarrolla en depósito troncocónico de acero durante un mínimo de 8 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un suave prensado en una prensa vertical manual y vuelve a depósito, donde realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente se deja decantar de forma natural y se filtra por placas para su embotellado.

Kind of wine: Red D.O. Ribeiro.

Varieties: Garnacha.

Elaboration: The stems are removed from the grape bunched, and the grapes are softly crushed to do a maceration before the fermentation. Fermentation takes place in truncated conical steel 3.000 liters tank for a minimum of 8 days.

Once alcoholic fermentation is finished, a softly pressing is done with a plate press, and then It is returned to the tank to do the malolatic fermentation. Finally, it is naturally decanted and It is filtered by plates until it is determined bottling time.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color rojo con borde violáceo intenso, capa gruesa.

APPEARANCE: red color wine with mid high coating and a slightly purplish edge.



FASE OLFATIVA: Intensidad media con frutos rojos silvestres y frutos negros, fondo ligeramente floral.

AROMA: Medium intensity with red fruits and black fruits, slightly floral background.



FASE GUSTATIVA: En boca es de cuerpo medio, redondo y fresco, con buena expresión varietal, taninos suaves y un final envolvente.

TASTING PHASE: The palate is medium bodied, round and fresh, with good varietal expression, soft tannins and enveloping finish.



D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar Ferrón/Caiño & Sousón

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Tinto.

Variedades: Estuche limitado con 2 botellas: un 100% Ferrón y un 50% Caiño 50% Sousón.

Tipo de suelos: Las texturas predominantes son franco-arenosas, y arcillosas.

Elaboración: Se seleccionaron cepas de la variedad (Ferrón o Caiño y Sousón) de distintas parcelas, ejemplares con muy poca carga lo que favoreció que consiguieran el estado de maduración buscado. Se vendimian y trasladan a la bodega, donde se despalillan parcialmente y se encuban en barricas verticales abiertas de roble francés. Allí maceran unos días antes de arrancar la fermentación, que se produce de manera espontánea con las levaduras propias de la uva.

La fermentación transcurre de manera lenta, realizando remontados y bazuqueos manuales dos veces al día. Acabada la fermentación, se sangra el vino sin prensar para otra barrica cerrada donde realiza parte de la fermentación maloláctica. Permanece en barrica en torno a 4 meses (en el caso del Ferrón) o 9 meses (en el caso del Caiño y Sousón) y posteriormente se pasa a depósito de acero para una decantación, de manera natural, previa a su embotellado.

Este vino no fue estabilizado ni filtrado, por lo que puede contener precipitados naturales.

Kind of wine: Red D.O. Ribeiro.

Varieties: Limited Edition with 2 bottles: one 100% Ferrón and another 50% Caiño 50% Sousón.

Elaboration: Vines of the variety (Ferrón or Caiño and Sousón) were selected from different plots, specimens with very little load, which favored obtaining the desired state of maturity. They are harvested and transported to the winery, where they are partially destemmed and covered in open vertical French oak barrels. There the maceration takes place a few days before starting the fermentation, which occurs spontaneously with the yeasts of the grape.

The fermentation takes place slowly, doing handmade overpumping and plunging twice a day. After the fermentation, the unpressed wine is bled to another closed barrel where it performs part of the malolactic fermentation. It remains in barrels for around 4 months (Ferron case) or 9 months (Caiño and Sousón case) and then it is transferred to a steel tank for decanting, in a natural way, before bottling.

This wine was not stabilized or filtered, so it may contain natural precipitates.

Bodegas Antonio Montero / Santa María, Nº 11 (Castrelo de Miño, Ourense, Galicia)

Telf: 607 85 60 02 / 617 40 05 95

E – mail: antoniomontero@antoniomontero.com

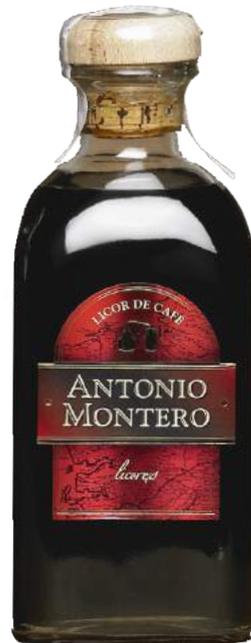


Licores y Aguardientes

Elaboración: Producción artesanal a base de destilación de bagazos y orujos mediante alambique.



Orujo



Licor Café



Licor de hierbas



Aguardiente tostada



**Crema de Café
Jamaicano**



**Crema de chocolate y
cerezas**



Crema de licor



Antonio Montero

Vinos de Autor

Santa María - Castrelo de Miño (Ourense)
Galicia - SPAIN

Tel. (+34) 607 85 60 02

antoniomontero@antoniomontero.com

www.antoniomontero.com



@Vinos Antonio Montero



@VinosAMontero



@VinosAntonioMontero

