



montrubí

CATÁLOGO





mont rubí



MontRubí

MontRubí está situado en un pequeño pueblo llamado L'Avellà, en la región vinícola de l'Alt Penedès, a 60 km al suroeste de Barcelona. Es una bodega boutique fundada el año 1984. Nuestro terreno incluye 30 hectáreas de viña a una altitud de entre 500 y 800 metros sobre el nivel del mar.

Por que es diferente

En una región famosa por producir vinos espumosos como el cava, decidimos centrarnos en vinos de calidad de uvas autóctonas.

Nuestro lema es "Tradición con Innovación". Nuestros vinos son una auténtica descripción del territorio representado con un estilo joven y refrescante.

Proyecto Gaintus

MontRubí ha invertido en la recuperación de la casi extinguida variedad de uva autóctona Sumoll, después de la devastación de la filoxera. Somos la primera bodega del mundo en producir un vino elaborado con uva 100% Sumoll. Esta variedad requiere un tratamiento delicado en viña y bodega, por su piel fina y maduración irregular. La variedad ha sido llamada "la Pinot Noir del Mediterráneo".

Vinos de calidad

Nuestros vinos son apreciados por los amantes del vino, sumilleres, profesionales y coleccionistas, teniendo en cuenta la rareza de la uva Sumoll. Es por ello que nuestra selección ha estado incluida en muchos restaurantes de prestigio internacional.

Enoturismo

MontRubí también ha apostado por un proyecto de enoturismo único, reformando edificios históricos que albergan el espacio gastronómico de la bodega y el Boutique Hotel Casa Gran 1771 ****.

Sostenibilidad y ecología

MontRubí apuesta por las tradiciones vitivinícolas ancestrales del Penedès. Toda la finca está certificada ecológica, por tanto, no solo nuestros viñedos y vinos siguen los parámetros de la agricultura ecológica, también todos los productos que servimos en el espacio gastronómico, olivos y huerto.



¡Bienvenidos a MontRubí!

WHITE



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Blanco

Variedad
100% Xarel·lo

Año de plantación viña
1974

Grado alcohólico
12,5% vol.

Tipo de suelo
Arcilloso-Calcáreo

Temperatura de servicio
8°C - 10°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl / 150 cl / 300 cl

Elaboración del vino

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Lías finas en contacto durante 3 semanas.

Notas de cata

White es un monovarietal de cepas Xarel·lo plantadas en 1974. Los suelos arcillo-calcáreos del Alto Penedés donde se encuentran las viñas son ideales para esta versátil variedad. Fruta fresca y vibrante con notas de hierbas y un toque de hinojo.

NOTAS

Premios

- Añada 2022: 91 - James Suckling; 90 - Guía Peñín ; Gilbert & Gaillard - Medalla de Oro
- Añada 2021: 91 - James Suckling; Gilbert & Gaillard - Medalla de Oro
- Añada 2020: Gilbert & Gaillard - Medalla de Oro; 90 - Guía Peñín; Premios Vinari - Medalla de Plata
- Añada 2019: 90 - Decanter; Sakura Premios (Japan) - Medalla de Plata
- Añada 2018: 92 - James Suckling; 90 - Robert Parker; 90 - Guía Peñín
- Añada 2017: 90 - James Suckling
- Añada 2015: Decanter - Silver Medal
- Añada 2013: Decanter - Bronze Medal



mont rubí

BLACK



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Tinto

Variedad
100% Garnacha

Año de plantación viña
1975

Grado alcohólico
13,5% vol.

Terreno
Arcilloso-Calcáreo

Temperatura de servicio
12°C - 14°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl / 150 cl / 300 cl

Elaboración del vino

70% maceración con pieles, 30% maceración carbónica. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Contacto con lías finas durante 3 semanas.

Notas de cata

Black es un vino fresco y joven de intenso color púrpura con marcadas notas de fruta. En nariz se distinguen frutas silvestres y ciruela acentuado por una nota floral de violetas. Un vino sedoso al paladar con un marcado final fresco.

Premios

- Añada 2022: Gilbert & Gaillard – Medalla de Oro
- Añada 2021: 91 – Guía Peñín; Gilbert & Gaillard – Medalla de Oro
- Añada 2020: Gilbert & Gaillard – Medalla de Oro; 91 – Guía Peñín; Premios Vinari – Medalla Gran Oro; Premios Tastavins – Medalla de Oro
- Añada 2018: 89 – Robert Parker; Vinari – Medalla de Oro
- Añada 2017: 93 – Decanter
- Añada 2015: 89 – Robert Parker; Decanter – Bronze Medal
- Añada 2014: Decanter – Bronze Medal
- Añada 2012: 90 – Robert Parker

NOTAS



mont rubí

DURONA BLANCO



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Blanco

Variedad
100% Parellada

Año de plantación viña
1975

Grado alcohólico
11% vol.

Terreno
Arcillos-Calcareo

Temperatura de servicio
12°C - 13°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Breve maceración con pieles y fermentación en acero inoxidable mediante levaduras indígenas. Una vez acabada la fermentación, el vino se traslada en ánfora de arcilla hecha a medida. Maduración en ánforas en contacto con lías finas durante 4 - 6 meses.

Nota de cata

En nariz se muestra elegante y sutil con notas de manzanilla y flores del huerto. En boca es sedoso, fresco y mineral. Un vino con una personalidad única.

Premios

- Añada 2020: 90 - Robert Parker; 16 - Jancis Robinson (Destacado)
- Añada 2019: Mejor vino de Parellada en Catalunya (Guía de Vins Catalunya)
- Añada 2018: Mejor vino de Parellada en Catalunya (Guía de Vins Catalunya)
- Añada 2017: 90+ Robert Parker
- Añada 2016: 9,34 - Guía de vins de Catalunya
- Añada 2015: 90 - Guía Peñín
- Añada 2014: 9,30 Guía de vins de Catalunya

NOTAS



mont rubí

DURONA TINTO



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Tinto

Variedades
50% Sumoll, 25% Garnacha, 25% Cariñena

Año de plantación viña
1955 (Sumoll), 1955 (Garnacha), 1959 (Cariñena)

Grado alcohólico
13% vol.

Terreno
Pizarra (Sumoll), Arcilloso-Calcáreo (Garnacha y Cariñena)

Temperatura de servicio
14°C - 16°C

Certificaciones
Vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Maceración en frío con pieles y fermentación en depósitos de acero inoxidable fermentación mediante levaduras indígenas. Maduración durante 9 meses en barricas de roble francés de 300 litros (un 30% de roble francés nuevo, un 35% de roble de 2 año y un 35% de roble de 3 año) posteriormente 24 meses en botella.

Notas de cata

De un intenso color granate con aromas de frutos silvestres, especies cálidas y un ligero matiz mineral. En boca deliciosa combinación de fruta, rojas, hierbas frescas, y notas de roble. De final persistente que recuerda notas balsámicas.

Premios

- Añada 2019: 91 - Guía Peñín
- Añada 2018: Gilbert & Gaillard - Doble medalla de Oro; 91 - Guía Peñín; Premios Vinari - Medalla de Oro
- Añada 2017: 90 - James Suckling; 90 - Guía Peñín
- Añada 2016: 90 - James Suckling
- Añada 2009: 94 - Wine & Spirits; 90 - Guía Peñín
- Añada 2007: 90 - Guía Peñín
- Añada 2006: 90 - Robert Parker; 90 - Guía Peñín
- Añada 2004: 91 - Robert Parker

NOTAS



mont rubí

ONE NIGHT'S ROSÉ



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Rosado

Variedad
55% Sumoll, 30% Garnacha, 15%
Xarel·lo

Año de plantación viña
1969

Grado alcohólico
12% vol.

Terreno
Arcilloso-Calcáreo

Temperatura de servicio
12°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Vendimia de uvas seleccionadas para la elaboración de este rosé, corta maceración en frío para obtener un color ligero, y suave prensado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maduración con lías finas en huevos de hormigón de 700 litros durante 3 meses.

Nota de cata

Vino rosado de color coral, fragante con notas de delicadas de fresa, pétalos de rosa, pomelo y flor de acacia. Al paladar es suave con una acidez refrescante y una nota salina.

Premios

- Añada 2022: Gilbert & Gaillard – Medalla de Oro
- Añada 2021: Gilbert & Gaillard – Doble medalla de Oro, Vinari de Oro, Mejores Rosados Jóvenes – Premis Vinari
- Añada 2020: 16 - Jancis Robinson (Destacado)
- Añada 2016: 16 - Jancis Robinson (Destacado)

NOTAS



montarubi

GAINTUS RADICAL



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Tinto

Variedad
100% Sumoll

Año de plantación viña
2006

Grado alcohólico
12% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
14°C - 16°C

Certificaciones
Ecológica y Vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Uvas seleccionadas a mano de viñedos plantados a 550 metros de altitud que experimentan una maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras autóctonas. El vino se extrae con un prensado lento, seguido de 4 meses de envejecimiento en barricas viejas de roble francés de 300 litros.

Nota de cata

Vino tinto de color cereza en nariz aromas de casis, grosella roja y cereza. En boca tanino suave, fresco y especiado con buena acidez y carácter varietal.

Premios

- Añada 2019: 93 – Robert Parker; 90 – James Suckling
- Añada 2018: 92 - Guía Peñín; 91 Decanter
- Añada 2017: 93 - Robert Parker; 92 - Guía Peñín
- Añada 2016: 92 - Decanter; 90 - Wine & Spirits
- Añada 2015: 92 - Wine & Spirits
- Añada 2014: 91 - Guía Peñín

NOTAS



mont rubí

GAINTUS VERTICAL



Denominación de origen

Penedés

Tipo de vino

Tinto

Variedad

100% Sumoll

Año de plantación viña

1955

Grado Alcohólico

12,5% vol.

Terreno

Pizarra

Temperatura de servicio

14°C / 16°C - Decantación recomendada

Formatos disponibles

75 cl / 150 cl

Elaboración

Maceración y fermentación con pieles en fudres de 1.500 litros mediante levaduras indígenas. Extracción de color mediante un ligero pigeage. Una vez finalizada la fermentación, el vino es envejecido por 12 meses en barricas nuevas de roble francés 300 litros y 24 meses en botella. Recomendamos decantar el vino antes de servir.

Nota de cata

Vino tinto de intenso color rubí con aromas de cerezas frescas, cedro, notas tostadas y de hierbas mediterráneas. Es un vino maduro que marida bien con su viva acidez que le aporta frescor. Y claros recuerdos de cereza sobre un fondo mineral y balsámico.

Premios

- Añada 2017: 92 - Robert Parker 92 - Guía Peñín
- Añada 2016: 17 - Jancis Robinson
- Añada 2015: 91 - Robert Parker
- Añada 2014: 93 - Guía Peñín, Medalla de Plata - Premios Vinari
- Añada 2013: 93 - Wine&Spirits
- Añada 2012: 92 - Guía Peñín; Gilbert & Gaillard - Doble medalla de Oro
- Añada 2011: 92 - Guía Peñín
- Añada 2010: 92 - Robert Parker; 92 - Guía Peñín
- Añada 2009: 92 - Guía Peñín; 91 Robert Parker
- Añada 2008: 93 - Guía Peñín
- Añada 2007: 91 - Guía Peñín
- Añada 2004: 92 - Robert Parker

NOTAS



mont rubí

LA PEONA



Denominación de origen
N/A

Tipo de vino
Blanco brisado

Variedad
70% Xarel·lo, 30% Xarel·lo Vermell

Año de plantación viña
Xarel·lo 2019, Xarel·lo Vermell 2020

Grado alcohólico
12,5% vol.

Tipo de suelo
Arcilloso-Calcáreo

Temperatura de servicio
10°C - 12°C

Formatos disponibles
75 cl

Otras características
Vino natural y vegano

Elaboración del vino

Vendimia manual. Maceración con pieles y fermentación en acero inoxidable. Separación de las pieles y crianza de tres meses en depósitos de hormigón. Se realiza un embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin sulfitos añadidos.

Notas de cata

Nariz cálida, notas de membrillo y plantas aromáticas silvestres, recuerdos de Maria Luisa y menta. Entra en boca fresco, mostrando notas ricas en umami, con ligero amargor final, que mantiene la boca en tensión.

NOTAS



mont rubí

L'ANCESTRAL BLANC



Denominación de origen
Sin

Tipo de vino
Espumoso Ancestral - Blanco

Variedad
100% Parellada

Año plantación viña
1975

Grado alcohólico
11% vol.

Terreno
Arcilloso-Calcareo

Temperatura de servicio
8°C - 10°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Vendimia manual. Prensado directo de uva integral y fermentación en depósitos de hormigón mediante levaduras indígenas. La fermentación finaliza en botella, capturando así el dióxido de carbono producido por los azúcares naturales que se encuentran en la uva (es el llamado método ancestral). Sin filtración ni azúcares añadidos.

Nota de cata

Vino de color amarillo intenso delicado y elegante con aromas a cítricos, manzana verde y flores blancas. En boca es suave, cremoso y redondo. Buen frescor en final de boca.

Premios

- Añada 2021: 90 – James Suckling

NOTAS



mont rubí

L'ANCESTRAL ROSÉ



Denominación de origen
Sin

Tipo de vino
Espumoso Ancestral - Rosado

Variedad
100% Sumoll

Año plantación viña
2006

Grado alcohólico
11% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
8°C - 10°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Vendimia manual. Prensado directo de uva integral y fermentación en depósitos de hormigón mediante levaduras indígenas. La fermentación finaliza en botella, capturando así el dióxido de carbono producido por los azúcares naturales que se encuentran en la uva (es llamado método ancestral). Sin filtración ni azúcares añadidos.

Nota de cata

Vino rosado de color cereza intenso. En nariz aromas de mora, cereza y granada. En boca es untuoso, cremoso y lleno de fruta roja. Buena estructura y final largo.

Premios

- Añada 2021: 90 – Robert Parker, Medalla de Oro – Premis Vinari

NOTAS



mont rubí

SERRES VELLES - MACABEU



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Blanco

Variedad
100% Macabeu

Año de plantación viña
1994

Grado alcohólico
11% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
12°C - 13°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

El vino se elabora con una rigurosa selección de uvas en dos etapas: una vendimia temprana en septiembre y una segunda en octubre. La primera proporciona fluidez y verticalidad al vino y la segunda más estructura y concentración, buscando el equilibrio adecuado. La fermentación se inicia en acero inoxidable en contacto con las pieles y un posterior afinamiento de 4 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

Notas de cata

Vino blanco de color amarillo intenso con reflejos dorados. Nariz fresca y sutilmente herbácea, con aromas que recuerdan a un bosque de pino en verano, jengibre y fruta blanca de hueso. En boca se intuye un perfil calcáreo con cierta mineralidad que le proporciona un final fresco.

Premios

- Añada 2021: 91 Robert Parker; 90 Guía Peñín
- Añada 2018: 16++ - Jancis Robinson (Destacado++)

NOTAS



montarubi

SERRES VELLES - GARNATXA



Denominación de origen

Penedès

Tipo de vino

Tinto

Variedad

100% Garnacha

Año de plantación viña

2012

Grado alcohólico

13% vol.

Terreno

Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio

14°C - 16°C

Certificaciones

Ecológica y vegana

Formatos disponibles

75 cl

Elaboración

Vendimia manual a principios de octubre. Desraspado en frío y posterior encubado con una fermentación mediante levaduras indígenas en acero inoxidable con control de temperatura. Realizamos un prensado lento, y posteriormente se estabiliza en barricas viejas de roble francés durante 6 meses. Elaborado sin sulfitos añadidos.

Nota de cata

Vino tinto súper concentrado de color granate intenso con aromas a sotobosque de otoño, moras y un toque especiado. Vino de gran estructura y concentración con concentración de frutas negras que le proporciona longitud en boca. Se recomienda una previa decantación para conseguir una máxima expresión del vino.

Premios

- Añada 2021: 92 - Robert Parker
- Añada 2020: 17 - Jancis Robinson (Superior)

NOTES



mont rubí

SERRES VELLES - CARINYENA



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Tinto

Variedad
100% Cariñena

Año de plantación viña
1973

Grado alcohólico
14% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
14°C - 16°C

Certificaciones
Ecológica y vegana

Formatos disponibles
75 cl

Elaboración

Vendimia manual a principios de octubre. Desraspado y estrujado en frío con posterior maceración prefermentativa también en frío. Fermentación mediante levaduras indígenas en acero inoxidable con control de temperatura. Realizamos un prensado lento, y posteriormente se estabiliza en barricas viejas de roble francés durante 6 meses. Elaborado sin sulfitos añadidos.

Nota de cata

Vino tinto de alta concentración de color rubí con nariz madura y aromas a ciruela negra y cereza fresca. En boca es vibrante y vivo con notas a confitura de tomate. Se recomienda una previa decantación para conseguir una máxima expresión del vino.

Premios

- Añada 2021: 90 - Robert Parker
- Añada 2020: 17 - Jancis Robinson (Superior)

NOTES



mont rubí

GAINTUS SOBREMADURADO



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Dulce - Tinto

Variedad
100% Sumoll

Año plantación viña
2006

Grado alcohólico
12,5% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
10°C - 12°C

Certificación:
Ecológica y Vegana

Formatos disponibles
37,5 cl (estuche incluido)

Elaboración

Vendimia selectiva de las mejores uvas de Sumoll. Los racimos se transportan hasta a un antiguo pajar, donde se cuelgan para dejar secar durante mas de 4 meses hasta que la deshidratación llegue al nivel deseado de concentración de azúcares. Después de la vinificación, el vino se envejece en barricas nuevas de roble francés de 225 litros durante 9 meses.

Nota de cata

Vino dulce de color rubí. Variedad de aromas de otoño que van desde flor de naranjo, rosas, cerezas secas, ciruelas y especias como la canela. En boca buen equilibrio entre dulzor y acidez de principio a fin.

Premios

- Añada 2021: 92 - James Suckling
- Añada 2019: 91 - Robert Parker
- Añada 2018: 17,5 Jancis Robinson
- Añada 2017: 17,5 - Jancis Robinson (Superior); 93 - Guía Peñín; Premios Vinari - Medalla de Oro
- Añada 2016: 90 - Robert Parker; 91 - Guía Peñín
- Añada 2015: 91 - Guía Peñín
- Añada 2012: 17 - Jancis Robinson (Superior)
- Añada 2010: 94 - Guía Peñín; 90 - Robert Parker
- Añada 2009: 93 - Guía Peñín

NOTAS



mont rubí

ADVENT XAREL·LO



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Dulce - Blanco

Variedad
100% Xarel·lo

Año plantación viña
1977

Grado alcohólico
11% vol.

Terreno
Arcilloso-Calcáreo

Temperatura de servicio
10°C - 12°C

Formatos disponible
37,5 cl (estuche incluido)

Elaboración

Vendimia selectiva de las mejores uvas de Xarel·lo. Los racimos se transportan hasta a un antiguo pajar, donde se cuelgan para dejar secar durante mas de 4 meses hasta que la deshidratación llegue al nivel deseado de concentración de azúcares. Después de la vinificación, el vino se envejece en barricas nuevas de roble francés de 225 litros durante 9 meses.

Nota de cata

Vino dulce de color amarillo intenso. Con aromas a flores blancas, frutas exóticas, frutos secos como las almendras y otras especies. En boca buen equilibrio entre dulzor y acidez de principio a fin.

Premios

- Añada 2014: 18 - Jancis Robinson
- Añada 2010: 93 - Guía Peñín
- Añada 2009: 91- Guía Peñín
- Añada 2008: 93 - Guía Peñín

NOTAS



mont rubí

ADVENT SAMSÓ



Denominación de origen
Penedés

Tipo de vino
Dulce - Tinto

Variedad
100% Cariñena

Año plantación viña
1972

Grado alcohólico
11,5% vol.

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Temperatura de servicio
10°C - 12°C

Certificación:
Ecológica y Vegana

Formatos disponibles
37,5 cl (estuche incluido)

Elaboración

Advent Samsó es un vino hecho con uvas de Cariñena afectadas por la podredumbre noble *Botrytis cinerea*. En la región del Penedés este resultado inusual sólo se puede lograr en condiciones climáticas específicas, lo que hace que este vino sea aún más extraordinario. La vendimia es selectiva de los mejores racimos que han conseguido la máxima concentración de forma natural en el viñedo. Compleja, lenta y muy larga la fermentación durante los 9 meses de crianza en barricas de roble francés.

Notas de cata

Vino dulce con aromas a frutas secas, notas de barrica y frutos rojos confitados. En boca recuerdos de mermeladas, dulce y cremoso con un final persistente.

Premios:

- Añada 2019: 92 - James Suckling; 93 - Guía Peñín; Vinari de plata - Premis Vinari
- Añada 2010: 95 - Guía Peñín; 92 - Robert Parker

NOTAS



mont rubí

ARBEQUINAS DE MONTRUBÍ



Origen
Alt Penedès

Tipo de aceite
Virgen extra

Variedad
100% Arbequina

Terreno
Arcilloso-calcáreo

Formatos disponibles
50 cl

Historia

En el 1956 una helada azotó los olivos (*Olea Europaea*) de L'Avellà y gran parte de Cataluña. Esos viejos troncos, ahora rebrotados sobre suelos calcáreos y muy pedregosos, producen las Arbequinas de MontRubí. Recogidas a mano y prensadas en frío, las olivas conservan sus propiedades antioxidantes creando este excelente aceite virgen extra. Embotellado sin filtrar para conservar todas sus características aromáticas y frescura.

Notas de sabor

Suave y afrutado, con aromas agradables y persistentes en el paladar.

NOTAS



mont rubí



L'Avellà – 08736 Font-Rubi, Alt Penedès Barcelona

www.montrubi.com

info@montrubi.com

Bodega: (+34) 93 897 90 66

Oficinas: (+34) 93 371 23 32

@mont_rubi



@montrubi