vinetur

Monte Nevado presenta su exclusiva Edición Limitada Añada 2020 de Jamón de Bellota 100 % Ibérico

Monte Nevado destaca su maestría con una edición especial de Jamón de Bellota 100% Ibérico 2020, una añada caracterizada por una campaña de montanera con gran abundancia y calidad del fruto

miércoles 20 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA


MONTE NEVADO
AÑADA 2020
JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO

Monte Nevado, la casa jamonera más galardonada en los Premios Alimentos de España, ha anunciado que ya está disponible la Edición Limitada de la añada 2020 de su Jamón de Bellota 100% Ibérico. Estas exclusivas piezas tan codiciadas por los amantes gourmet, se convierten cada año en un tesoro para los paladares más exigentes.

Como cada año, la centenaria jamonera ha elegido artesanalmente una a una las mejores piezas de Jamón de Bellota 100% Ibérico de la montanera 2019-2020. Se trata de una añada considerada extraordinaria gracias a la excelente calidad y, sobre todo, a la alta disponibilidad de bellota y de hierba al final de la campaña gracias a la lluvia de finales de noviembre y diciembre, que ayudó a reducir la oxidación de la grasa durante el proceso de envejecimiento en la bodega. Estas condiciones, sumadas a la maestría de Monte Nevado, han dado lugar a una edición especial con un perfil aromático y gustativo único, que encarna la tradición y el saber hacer de la casa.

Según su nota de cata, las características más destacadas de esta añada son:

- **Aspecto**: se trata de una pieza estilizada con carne magra en tonalidades que van del rosado al rojo intenso, resultado del empleo de animales que inician su dieta de bellota con mayor edad (16 meses). Esto, unido al ejercicio físico que realizan en busca del agua, la hierba y de la bellotas, contribuye a la mayor madurez de la carne. Además, los matices rosados en las fibras musculares reflejan una curación prolongada y destacan la pureza de la raza del animal.
- **Aroma**: El potencial aromático de la añada 2020 es intenso y persistente, con una clara impronta de bellota y hierba fresca, complementado por notas de monte bajo y sutiles hierbas aromáticas, con notas afrutadas de melocotón y frutos secos tostados.
- **Textura**: La grasa de la pieza es poco fibrosa y de muy buena solubilidad, proporcionando una sensación grasa como de aceite de oliva. El ácido graso oleico disminuye su viscosidad en contacto con la boca, dándole mayor fluidez.
- **Sabor**: La persistencia del sabor en boca es notablemente larga, gracias a la calidad de la bellota de esta añada. Se trata de un producto con bajo contenido de sal que ofrece notas dulces del almidón de la bellota, evocando frutos secos y una marcada presencia del sabor umami. Este último equilibra y redondea el perfil de sabor, realzando la experiencia de forma agradable y deliciosa, y conformando

esa profunda sensación aterciopelada y de plenitud que le otorgan los compuestos del kokumi en la boca.

La Edición Limitada de la Añada 2020 incorpora la última obra de Monte Nevado, **Tempore Glandis, escrita por la 4ª y 5ª generación de la familia Olmos**, un viaje a través de la historia y la cultura del jamón ibérico de bellota que explora la Montanera, un método ancestral para el engorde del cerdo. Con sus impresionantes ilustraciones históricas, esta edición especial con ejemplares limitados, hace un recorrido desde la última glaciación hasta nuestros días para mostrar una visión completa de su dilatada práctica en el tiempo y en la geografía europea.

Está disponible en la tienda online de Monte Nevado y en una amplia red de distribución de puntos gourmet de toda España, con un número limitado de piezas.

'Edición Limitada Añada 2020 de Monte Nevado' PVP: 1.150 € (IVA incluido)