vinetur

Edición Limitada de la Añada 2015 Jamón de Bellota 100% Ibérico de más de 10 años de curación de Monte Nevado

El jamón procede de cerdos de raza pura criados en dehesas certificadas y alimentados con bellota y pastos naturales

jueves 20 de noviembre de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



Tras conseguir el pasado mes, en la última edición de los Premios Alimentos de España, el galardón al Mejor Jamón de Bellota Ibérico y al Mejor Jamón Serrano, otorgados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación —consolidándose como la marca de jamón más galardonada en la historia de este certamen—, la centenaria casa jamonera

Monte Nevado celebra su doble reconocimiento lanzando una Edición Limitada de Jamón de bellota 100% ibérico con más de 10 años de curación. Esta exclusiva edición de la añada 2015, compuesta por solo 18 piezas, es una verdadera joya gastronómica, fruto de una maduración paciente y del saber hacer que distingue a la marca, y destaca por un proceso de curación lento que da lugar a un jamón verdaderamente único, codiciado por los amantes gourmet y los paladares más exigentes. La Edición Limitada de la Añada 2015, estará disponible a partir del 1 de diciembre.

Para quienes no quieran perderse el Jamón de Bellota 100 % Ibérico más premiado de España, la casa jamonera se adelanta a la Navidad lanzando sus piezas más especiales. Además de la exclusiva edición de la añada 2015, limitada a 18 piezas, Monte Nevado propone una selección de las mejores piezas del Jamón de Bellota 100% Ibérico de la añada 2021. Fiel a su cita navideña, la marca presenta una cuidada propuesta de jamones elegidos uno a uno por el maestro jamonero para garantizar la máxima calidad en cada pieza y acompañar las mesas más exigentes estas fiestas.

Siguiendo su tradición, Monte Nevado elabora su Jamón de Bellota 100 % Ibérico procedente de animales de raza pura, criados en libertad en las mejores dehesas. Durante la montanera, los cerdos se alimentan de bellotas y hierbas naturales, lo que da lugar a una infiltración de grasa rica en aromas y matices. Este producto nace del afán de Monte Nevado por ofrecer un jamón gourmet basado en el origen de estirpes autóctonas y en una crianza responsable en fincas acreditadas por sus criterios de sostenibilidad, con una alimentación totalmente ecológica y un proceso de curación lento que culmina en un sabor profundo y equilibrado.

Jamón de Bellota 100 % Ibérico 2015: diez años para una añada extraordinaria

Para la Edición Limitada de 2015 Monte Nevado ha seleccionado una añada con muy buena calidad de bellota y hierba, marcada por una alta disponibilidad al inicio y una escasez progresiva al final, compensada con mayor superficie de dehesa por animal, lo que permitió un aprovechamiento óptimo de los recursos y una infiltración de grasa equilibrada. Las lluvias abundantes favorecieron la hierba fresca, aportando a la grasa fluidez, riqueza en ácidos grasos insaturados y delicados matices herbáceos.

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

- Aspecto: El jamón presenta un perfil alargado y estilizado, con pezuña negra y tobillo fino, indicadores de pureza racial y buena curación. La grasa externa es de tonalidad amarillenta suave, blanda y sedosa al tacto, reflejo de una correcta maduración y de una dieta rica en bellota y pastos naturales. En el corte, la carne muestra un rojo rubí intenso y brillante, con un veteado fino y bien distribuido de grasa infiltrada que delata equilibrio entre alimentación y ejercicio del animal.
- Aroma: Profundo, complejo y elegante. Predominan las notas de frutos secos (avellana, nuez) y tostados (caramelo, cacao, café suave), con un trasfondo dulce derivado de las reacciones de Maillard durante la larga curación. Gracias a la abundancia de hierba durante la montanera, se aprecian matices frescos y balsámicos, que recuerdan a hierbas secas, heno y tierra húmeda, aportando un perfil más aromático y limpio. El conjunto se redondea con un leve toque ahumado natural, resultado de la oxidación lenta y la curación prolongada.
- Textura: En boca, el jamón presenta una textura jugosa y untuosa, con fibra tierna pero consistente. La grasa se funde rápidamente, ofreciendo una sensación aterciopelada y persistente. La estructura de la carne refleja un ejercicio moderado del animal, favorecido por la mayor superficie de pasto, lo que aporta fibra fina y suculencia equilibrada.
- Sabor: Sabor armonioso y muy expresivo. Destacan los matices dulces y umami, bien integrados con un leve toque salino que equilibra el conjunto. La grasa, rica y fundente, potencia los aromas de bellota madura, hierba seca, y notas de madera y cacao. El retrogusto es largo y elegante, con recuerdos persistentes a bellota, frutos secos tostados y un sutil toque especiado (pimienta blanca y nuez moscada). El perfil global es más fresco y herbáceo que en añadas más secas, con un final limpio y armonioso.

La **Edición Limitada de la Añada 2015** representa la máxima expresión del Jamón de Bellota 100 % Ibérico de Monte Nevado: una pieza con carácter propio, fruto de una crianza paciente y de un oficio perfeccionado durante más de un siglo. Más allá de estas 18 piezas irrepetibles, cada añada de Jamón de Bellota 100 % Ibérico de Monte Nevado se elabora bajo los mismos criterios de origen, crianza en dehesa y curación lenta, ofreciendo jamones de altísima calidad que reflejan el compromiso de la casa

con la excelencia.