

Parlanchín

/Tempranillo y Garnacha

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

14 °C

♥ Atún rojo, menestras, pinchos y tapas, cocina asiática, aperitivos y picnics.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color magenta con ribetes violáceos, brillante con capa media-alta.

NARIZ Nariz muy golosa, en la que destacan especialmente los matices frutales (fresón y frutas del bosque) y elementos de tienda de golosina (regaliz de palo, ositos y piruleta). Todo ello envuelto en el frescor balsámico que aporta su crianza en el roble francés.

BOCA Entrada en boca golosa e impactante, pero que no empalaga debido a su equilibrada acidez, que redondea el vino en su conjunto. La madera aparece al final de forma sutil y mentolada, muy bien integrada.

| | |
|---|---|
|  Parlanchin |  87 % Tempranillo 13 % Garnacha |
|  Bodegas d. Mateos S. L. |  20 años |
|  D. O. Calificada Rioja |  6,500 kg/Ha |
|  Aldeanueva de Ebro (La Rioja) |  13,5 % vol |

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (23 °C) durante 28 días con bazuqueos y remontados diarios. ❷ Fermentación maloláctica. ❸ Trasiegos. ❹ El tempranillo tiene una crianza durante 4 meses en barricas de 225 l de roble francés nuevo (25 %) y el resto en barricas de segundo y tercer año. La garnacha tiene una crianza de 2 meses en barricas de 225 l de roble francés de segundo y tercer año. ❺ Clarificación natural en la propia barrica. ❻ Estabilización, filtrado y embotellado.