

Insolente

/Graciano

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

16 °C

♥ Parrilladas de carne, estofados de legumbres, quesos curados, embutidos ibéricos y frutos secos.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo muy intenso y brillante con capa muy alta y reflejos cardenalcios.

NARIZ Aromas muy intensos a fruta madura (zarzamora, guindas y marrasquino) combinadas con notas especiadas y balsámicas. Final lácteo y mineral con ligeros toques tostados.

BOCA Sabroso, muy largo y amplio, con un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez.

| | |
|---|--|
|  Insolente Graciano |  100 % Graciano |
|  Bodegas d. Mateos S. L. |  20 años |
|  D. O. Calificada Rioja |  6.500 kg/Ha |
|  Aldeanueva de Ebro (La Rioja) |  13,7 % vol. |

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (27 °C) durante 25 días con remontados diarios. ❸ Trasiegos. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural. ❺ Crianza en barricas de 225 l nuevas de roble francés (100 %) y tostado MT+ durante 5 meses. ❻ Estabilización y embotellado.