

La Mateo

Colección de Familia

/Parcelas Singulares

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

18 °C

♥ Estofados de caza, asados de cochinillo y cordero, carnes de vacuno a la brasa, quesos curados y steak tartar.

Se aconseja decantar 45 minutos antes de su servicio para que el vino se exprese en toda su plenitud.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada

VISTA Color rojo rubí brillante con capa alta y con ligeros tonos de evolución.

NARIZ Aromas muy intensos a tinta china y compotas de fruta negra (arándanos y ciruelas), que evolucionan a notas minerales, tabaco rubio y maderas tostadas.

BOCA Equilibrado, sedoso, aterciopelado y con un final amplio, largo y muy complejo.

 La Mateo Colección de Familia Parcelas Singulares	 50 % Tempranillo, 40 % Garnacha, 10 % Mazuelo
 Bodegas d. Mateos S. L.	 55 años
 D. O. Calificada Rioja	 3,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,3 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 14 °C durante 5 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural durante 48 días en barricas nuevas de 225 l. ❺ Crianza en barricas de 225 l. nuevas de roble francés durante 18 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.