

Letargo

/Reserva

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

17 °C









♥ Estofados de caza y aves de corral, carne roja a la parrilla, asados de cochinillo, foie gras, quesos curados y embutidos ibéricos. Se recomienda decantar 30 minutos antes de su servicio para que el vino exprese todo su potencial.



VISTA Color rojo rubi brillante con capa media-alta y ligeros tonos teja.

NARIZ Aromas muy complejos de crianza con un fondo siempre presente de regaliz, fruta negra compotada (ciruelas pasas e higos secos) y monte bajo. Un final con complejos aromas minerales, pólvora y especias.

BOCA Vino largo y amplio con un fondo estructurado y sedoso. Final aterciopelado y amable que deja un largo recuerdo a matices de crianza.

 Letargo Reserva	 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha, 5 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 50 años
 D. O. Calificada Rioja	 5,000 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 4 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos y remontados diarios. ❹ Fermentación maloláctica. ❺ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (100 %) durante 14 meses. ❻ Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❼ Embotellado sin filtrar. ❽ Crianza en botella un mínimo de 24 meses antes de su salida al mercado.