

Inconsciente

/Tempranillo Blanco

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

10-12 °C

♥ Pescados a la brasa, marisco, ensaladas complejas, arroces y carnes blancas. Ideal como aperitivo.



VISTA Amarillo verdoso, limpio y brillante.

NARIZ Muy intenso y fresco. Notas de frutas de hueso, melocotón blanco y paraguay, que se combinan con las frutas tropicales como maracuyá y mango y ciertos toques cítricos. Finalmente aparecen aromas de flores blancas como jazmín, lirio y magnolia.

BOCA Complejo, goloso y con una acidez muy bien compensada. Retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con un ligero final amargo que invita a seguir bebiendo.

 Inconsciente Tempranillo Blanco	 100 % Tempranillo Blanco
 Bodegas d. Mateos S. L.	 8 años
 D. O. Calificada Rioja	 7500 kg/Ha
 10 % FB roble francés	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16 °C. ❺ Crianza en depósito de Inox. en presencia de sus lías durante 6 meses con remontados inversos semanales. El 10% del vino fermenta en bodega nueva de roble francés, tras lo cual permanece en ellas durante 6 meses. ❻ Clarificación y filtrado del vino. ❼ Estabilización y embotellado.