

# Insensato

## /Garnacha

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

16 °C

♥ Parrilladas de carne, guisos de atún y bacalao, menestras, arroces, platos de pasta y quesos curados.

**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada



**VISTA** Color rojo picota muy intenso y brillante, con capa muy alta y reflejos violáceos.

**NARIZ** Aromas muy intensos a frutos rojos muy maduros (fresas, frambuesas y grosellas), envueltos de un toque de madera fresca y balsámica.

**BOCA** Entrada en boca potente y carnosa con un desarrollo sabroso, largo y con intensa concentración frutal. Final ligeramente dulce y mineral que no se hace pesado por su equilibrada acidez.

 Insensato Garnacha	 100 % Garnacha
 Bodegas d. Mateos S. L.	 45 años
 D. O. Calificada Rioja	 5.500 kg/Ha
 5 meses en roble francés	 14,5 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Selección manual de la uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 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 Clarificación natural en la propia barrica. ❼ Estabilización y embotellado.