

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.





REGULADOR
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
 5 meses en roble francés	 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.