

Iselen

/Vino de mesa

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

16 °C








♥ Carnes blancas y pescados grasos, arroces, pastas, embutidos y quesos cremosos.



VISTA Color rojo rubi brillante, con capa media-alta.

NARIZ Aromas muy intensos a frutos rojos (fresa, frambuesa) y regaliz, con un fondo lácteo y un toque suave de madera balsámica con un final tostado.

BOCA Suave y sedoso con predominio de fruta madura que se prolonga en el retrogusto gracias a los finos toques tostados aportados por el fondo de madera perfectamente integrado.

 Iselen vino de mesa	 80 % Tempranillo 20 % Garnacha
 Bodegas d. Mateos S. L.	 25 años
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 8.000 kg/Ha
	 13 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 25 días con remontados diarios. ❸ Trasiegos. ❹ Fermentación maloláctica. ❺ Envejecido en barricas de 225 l usadas de roble francés (30 %) y roble americano (70 %). ❻ Estabilización y embotellado.