

Letargo

/Crianza

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

17 °C




♥ Estofados de caza y carnes a la brasa, asados de cordero, migas, quesos curados, frutos secos y embutidos ibéricos.



VISTA Color rojo rubi brillante con capa alta y poco evolucionado.

NARIZ Aromas muy marcados a regaliz y fruta compotada (orejones, ciruelas y guindas) que se funden con notas de su paso por barrica (especies, vainilla y torrefactos) y un suave fondo lácteo.

BOCA Vino largo y muy amplio con una marcada acidez que lo equilibra en su conjunto. Retrogusto de ciruelas pasas y aromas de crianza, vainilla y pan tostado con un final sabroso, dulce y mineral.

 Letargo Crianza	 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha y 5 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 40 años
 D. O. Calificada Rioja	 6,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despallido de las uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y remontados diarios. ❸ Fermentación maloláctica. ❹ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (70 %) y roble americano (30 %) durante 12 meses. ❺ Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❻ Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado.