

Letargo

/Tempranillo

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

16 °C

♥ Carnes blancas, guisos de legumbres, tapas, setas, arroces con carne, embutidos y quesos curados. Ideal con chuletillas de cordero a la parrilla.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo picota muy intenso e irisaciones granates. Capa media-alta.

NARIZ Aromas muy intensos a regaliz y frutos del bosque muy maduros (ciruelas pasas, moras y casis). Siempre presente un toque lácteo y balsámico que envuelve todo el conjunto.

BOCA Vino largo e intenso, con una gran sensación carnosa y amplia. Final ligeramente dulce con marcados toques de regaliz y frutos negros como ciruelas, zarzamoras y arándanos.

 Letargo Tempranillo	 100 % Tempranillo
 Bodegas d. Mateos S. L.	 25 años
 D. O. Calificada Rioja	 6.500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despallado de las uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 días con remontados diarios de una hora. ❸ Fermentación maloláctica. ❹ Trasiegos. ❺ Clarificación. ❻ Estabilización, filtración y embotellado.