

Tío Martín

/Crianza

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

17 °C









♥ Carnes rojas,
barbacoas, guisos de
ternera y legumbres.



VISTA Color rojo rubí brillante con capa media y poco evolucionado, limpio.

NARIZ Nariz intensa y compleja, en la que aparecen aromas de frutas negras (moras y arándanos) y monte bajo (lavanda, eneldo, romero). Notas de madera balsámica que va evolucionando hacia especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro.

BOCA Demuestra personalidad y carácter. Elementos balsámicos y mentolados que realzan los sabores a frutas negras compotadas (marrasquino). El final es largo y aparecen notas de crianza en roble ligeramente amargas (cacao, café) que limpian la boca e invitan a seguir bebiendo.

 Tío Martín Crianza	 70 % Tempranillo, 22 % Garnacha, 5 % Mazuelo y 3 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 40 años
 D. O. Calificada Rioja	 5,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,00 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 3 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica. ❺ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (80 %) y roble americano (20 %) durante 14 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.