

La Mateo

Colección de Familia

Vendimia

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

17 °C

♥ Estofados de caza y carnes rojas, carnes a la brasa, quesos curados y embutidos.



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

NARIZ Aromas muy intensos a casis y fruta madura (fresa, mora y ciruelas), acompañado de especias y las dulces notas de la madera tostada.

BOCA Equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y balsámico.

	La Mateo Colección de Familia Vendimia		70 % Tempranillo, 27 % Garnacha, 3 % Graciano
	Bodegas d. Mateos S. L.		50 años
	D. O. Calificada Rioja		4.000 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)		14 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 4 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de 225 L. ❺ Crianza en barricas de 225 L. nuevas de roble francés (85 %) y roble americano (15 %) durante 14 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.