

La Mateo

Colección de Familia

/Garnacha Cepas Viejas

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

16 °C

♥ Asados de cordero y cochinillo, estofados de caza, magret de pato y quesos curados, cecinas, etc.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo picota con capa muy alta y poco evolucionado.

NARIZ Nariz muy elegante, intensa y expresiva, con frutos rojos y negros compotados, pero sin perder la frescura original de la variedad. Madera perfectamente ensamblada con notas de especias dulces (tabaco rubio y cacao); todo ello envuelto en una continua sensación láctea que armoniza todo el conjunto.

BOCA Boca carnosa, amplia y profunda, en la que vuelven a aparecer los recuerdos frutales y lácteos, con una acidez muy bien equilibrada. Final marcado por notas de maderas cremosas y dulces, sobre un fondo mineral muy presente que aporta una gran elegancia.

 La Mateo Colección de Familia Garnacha Cepas Viejas	 100 % Garnacha
 Bodegas d. Mateos S. L.	 75 años
 D. O. Calificada Rioja	 3.000 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 15 % 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 (25 °C) 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. de roble francés nuevo durante 15 meses, con tostado Respect (diseñado especialmente por el tonelero para este vino). ❻ Clarificación natural en la barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❼ Embotellado sin filtrar.