

*Bodegas d. Mateos*

# LA MATEO

## Colección de Familia

### Crianza



**PRODUCTO.** LA MATEO Colección de Familia Crianza

**BODEGA.** Bodegas d. Mateos SL

**ÁREA DE PRODUCCIÓN.** Denominación de Origen Calificada Rioja

**LOCALIZACIÓN.** Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

**VARIETADES.** 70% Tempranillo, 27% Garnacha, 3% Graciano

**EDAD MEDIA DEL VIÑEDO.** 50 años

**PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO.** 4.000 kg/Ha

**GRADO ALCOHÓLICO.** 14% vol.

#### ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 4 días
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 22 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora
4. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 18 días
5. Fermentación maloláctica de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de 225 L
6. Crianza en barricas de 225 l. nuevas de roble francés (85%) y roble americano (15%) durante 14 meses
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses
8. Embotellado sin filtrar (pueden aparecer ligeros precipitados en la botella)
9. Crianza en botella un mínimo de 18 meses antes de su salida al mercado
10. Etiquetado y expedición

**VISTA.** Color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado

**NARIZ.** Aromas muy intensos a cassis 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

**TEMPERATURA DE CONSUMO.** 17°C.

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

**BODEGAS MATEOS SL**

Camino de los Agudos s/n  
(ES) 26559 Aldeanueva de Ebro  
LA RIOJA - España

www.bodegasmateos.com  
info@bodegasmateos.com  
Tel: +34 941 261 897  
Fax: +34 941 105 007

**RIOJA** DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CALIFICADA

**BOM**  
*Bodegas Mateos*