

Bodegas d. Mateos

LA MATEO

Colección de Familia

Tempranillo Blanco Fermentado en barrica



PRODUCTO. LA MATEO Colección de Familia Tempranillo Blanco Fermentado en barrica

BODEGA. Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN. Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN. Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIETADES. 100% Tempranillo Blanco

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO. 8 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO. 7.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO. 13,2% vol.

ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto
3. Desfangado y clarificación del mosto
4. Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16°C
5. Encubado y finalización de la fermentación alcohólica en barricas nuevas de 300L de roble francés
6. Crianza en barrica en presencia de sus lías durante 4 meses con battonages semanales
7. Estabilización y embotellado
8. Crianza en botella un mínimo de 8 meses antes de su salida al mercado
9. Etiquetado y expedición

VISTA. Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante

NARIZ. Elegante, complejo e intenso. Notas frutales de paraguayo, nectarina y pomelo, que van evolucionando hacia flores blancas como azahar y jazmín. Finalmente aparecen cremosos aromas de crianza, chocolate blanco y mantequilla

BOCA. Complejo, graso y con un retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con los toques cremosos y tostados de la madera. Acidez muy bien compensada que le augura una larga longevidad

TEMPERATURA DE CONSUMO. 14-15°C

MARIDAJE. Pescados grasos, marisco, anchoas en salazón y carnes blancas

BODEGAS MATEOS S.L.

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

BdM
Bodegas Mateos