

*Bodegas d. Mateos*

# **INCONSCIENTE**

**Tempranillo Blanco**



**PRODUCTO.** INCONSCIENTE TEMPRANILLO BLANCO

**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.** 12,5% 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. Crianza en depósito de Inox. en presencia de sus lías durante 6 meses con remontados inversos semanales
6. Clarificación y filtrado del vino
7. Estabilización por frío y embotellado
8. Etiquetado y expedición

**VISTA.** Amarillo verdoso, limpio y brillante

**NARIZ.** Muy intenso y fresco. Notas de frutas de hueso, melocotón blanco y paraguayo, que se combinan con las frutas tropicales como maracuyá y mango y ciertos toques cítricos. Finalmente aparecen aromas de flores blancas como jazmín, lirio y magnolia

**BOCA.** Complejo, goloso y con una acidez muy bien compensada. Retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con un ligero final amargo que invita a seguir bebiendo

**TEMPERATURA DE CONSUMO.** 12-14°C

**MARIDAJE.** Pescados a la brasa, marisco, ensaladas complejas, arroces y carnes blancas. Ideal como aperitivo

**BODEGAS D. MATEOS SL**

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

[www.bodegasmateos.com](http://www.bodegasmateos.com)  
[info@bodegasmateos.com](mailto:info@bodegasmateos.com)  
Tel: +34 941 261 897  
Fax: +34 941 105 007

**RIOJA** DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CALIFICADA

**BdM**  
*Bodegas Mateos*