

Bodegas d. Mateos

INSENSATO

Garnacha



PRODUCTO. INSENSATO GARNACHA

BODEGA. Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN. Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN. Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIETADES. 100% Garnacha

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO. 45 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO. 5.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO. 14,5% vol

ELABORACIÓN

1. Selección manual de la uvas
2. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 30 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora
3. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 7 días
4. Trasiegos
5. Fermentación maloláctica de forma natural durante 55 días en depósitos de Inox.
6. Crianza en barricas de 225L nuevas de roble francés (100%) y tostado MT durante 5 meses
7. Clarificación natural en la propia barrica
8. Estabilización y embotellado
9. Etiquetado y expedición

VISTA. Color rojo picota muy intenso y brillante, con capa muy alta y reflejos violáceos

NARIZ. Aromas muy intensos a frutos rojos muy maduros (fresas, frambuesas y grosellas), envueltos de un toque de madera fresca y balsámica

BOCA. Entrada en boca potente y carnosa con un desarrollo sabroso, largo y con intensa concentración frutal. Final ligeramente dulce y mineral que no se hace pesado por su equilibrada acidez

TEMPERATURA DE CONSUMO. 16°C.

MARIDAJE. Parrilladas de carne, guisos de atún y bacalao, menestras, arroces, platos de pasta y quesos curados

BODEGAS D. 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

BdM
Bodegas Mateos