

*Bodegas d. Mateos*

**INSOLENTE**

**Graciano**



**PRODUCTO.** INSOLENTE GRACIANO

**BODEGA.** Bodegas d. Mateos SL

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

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

**VARIEDADES.** 100% Graciano

**EDAD MEDIA DEL VIÑEDO.** 20 años

**PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO.** 6.500 kg/Ha

**GRADO ALCOHÓLICO.** 13,7% vol

### **ELABORACIÓN**

1. Despalillado de las uvas
2. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (27°C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora
3. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 10 días
4. Trasiegos
5. Fermentación maloláctica de forma natural durante 50 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 muy intenso y brillante con capa muy alta y reflejos cardenalicios

**NARIZ.** Aromas muy intensos a fruta madura (zarzamora, guindas y marrasquino) combinadas con notas especiadas y balsámicas. Final lácteo y mineral con ligeros toques tostados

**BOCA.** Sabroso, muy largo y amplio, con un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez

**TEMPERATURA DE CONSUMO.** 16°C

**MARIDAJE.** Parrilladas de carne, estofados de legumbres, quesos curados, embutidos ibéricos y frutos secos

**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*