

La Mateo

Colección de Familia

/Garnacha Cepas Viejas



Bodegas d. Mateos

16 °C

♥ Asados de cordero y cochinillo, estofados de caza, magret de pato y quesos curados, cecinas, etc.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo picota con capa muy alta y poco evolucionado.

NARIZ Nariz muy elegante, intensa y expresiva, con frutos rojos y negros compotados, pero sin perder la frescura original de la variedad. Madera perfectamente ensamblada con notas de especias dulces (tabaco rubio y cacao); todo ello envuelto en una continua sensación láctea que armoniza todo el conjunto.

BOCA Boca carnosa, amplia y profunda, en la que vuelven a aparecer los recuerdos frutales y lácteos, con una acidez muy bien equilibrada. Final marcado por notas de maderas cremosas y dulces, sobre un fondo mineral muy presente que aporta una gran elegancia.

	La Mateo Colección de Familia Garnacha Cepas Viejas		100 % Garnacha
	Bodegas d. Mateos S. L.		75 años
	D. O. Calificada Rioja		3.000 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)		15 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 4 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (25 °C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora. ❹ Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 15 días. ❺ Fermentación maloláctica de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de 225 l. ❻ Crianza en barricas de 225 l. de roble francés nuevo durante 15 meses, con tostado Respect (diseñado especialmente por el tonelero para este vino). ❼ Clarificación natural en la barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❽ Embotellado sin filtrar (pueden aparecer precipitados en la botella). ❾ Crianza en botella un mínimo de 8 meses.