

Parlanchín

/Tempranillo y Garnacha



Bodegas d. Mateos

14 °C

♥ Atún rojo, menestras, pinchos y tapas, cocina asiática, aperitivos y picnics.



RIOJA


Denominación de Origen Calificada



VISTA Color magenta con ribetes violáceos, brillante con capa media-alta.

NARIZ Nariz muy golosa, en la que destacan especialmente los matices frutales (fresón y frutas del bosque) y elementos de tienda de golosina (regaliz de palo, ositos y piruleta). Todo ello envuelto en el frescor balsámico que aporta su crianza en el roble francés.

BOCA Entrada en boca golosa e impactante, pero que no empalaga debido a su equilibrada acidez, que redondea el vino en su conjunto. La madera aparece al final de forma sutil y mentolada, muy bien integrada.

 Parlanchín	 87 % Tempranillo 13 % Garnacha
 Bodegas d. Mateos S. L.	 20 años
 D. O. Calificada Rioja	 6,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 13,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (23 °C) durante 28 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora. ❸ Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 2 días. ❹ Fermentación maloláctica durante 33 días en depósito de inox. ❺ Trasiegos. ❻ El tempranillo tiene una crianza durante 4 meses en barricas de 225 l de roble francés nuevo (25 %) y el resto en barricas de segundo y tercer año. La garnacha tiene una crianza de 2 meses en barricas de 225 l de roble francés de segundo y tercer año. ❼ Clarificación natural en la propia barrica. ❽ Estabilización, filtrado y embotellado. ❾ Etiquetado y expedición.