

# Crianza 2014



**PRODUCTO:** CRIANZA

**BODEGA:** Bodegas d. Mateos SL

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

**LOCALIZACIÓN:** Aldeanueva de Ebro (La Rioja), España

**VARIETADES:** 100% Tempranillo

**EDAD MEDIA DEL VIÑEDO:** 40 años

**PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO:** 5.500 kg/Ha

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,0% vol.

## Elaboración

1. Despalillado de las uvas.
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 3 días.
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora.
4. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 10 días.
5. Fermentación maloláctica durante 36 días en depósitos de acero inoxidable.
6. Crianza en barricas de 225L nuevas y de segundo uso de roble francés (100%) durante 12 meses.
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses.
8. Embotellado sin filtrar
9. Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado.
10. Etiquetado y expedición.

## Propiedades

### VISTA:

Color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado.

### NARIZ:

Aromas muy marcados a regaliz y fruta compotada (orejones, ciruelas y guindas) que se funden con notas de su paso por barrica (especies, vainilla y torrefactos) y un suave fondo lácteo.

### BOCA:

Vino largo y muy amplio con una marcada acidez que lo equilibra en su conjunto. Retrogusto de ciruelas pasas y aromas de crianza, vainilla y pan tostado con un final sabroso, dulce y mineral.

### TEMPERATURA DE CONSUMO:

17°C

### MARIDAJE:

Estofados de caza y carnes a la brasa, asados de cordero, quesos curados, frutos secos y embutidos ibéricos.