

Reserva 2011



PRODUCTO: RESERVA

BODEGA: Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN: Aldeanueva de Ebro (La Rioja), España

VARIETADES: 80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Graciano

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 50 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO: 5.000 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

Elaboración

1. Despalillado de las uvas.
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 4 días.
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (29°C) durante 28 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 40 días en depósitos de acero inoxidable.
6. Crianza en barricas de 225L nuevas y de segundo uso de roble francés (100%) durante 14 meses.
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses.
8. Embotellado sin filtrar (pueden aparecer ligeros precipitados en la botella).
9. Crianza en botella un mínimo de 24 meses antes de su salida al mercado.
10. Etiquetado y expedición.

Propiedades

VISTA:

Color rojo rubí brillante con capa media-alta y ligeros tonos teja.

NARIZ:

Aromas muy complejos de crianza con un fondo siempre presente de regaliz, fruta negra compotada (ciruelas pasas e higos secos) y monte bajo. Un final con complejos aromas minerales, pólvora y especias.

BOCA:

Vino largo y amplio con un fondo estructurado y sedoso. Final aterciopelado y amable que deja un largo recuerdo a matices de crianza.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

18°C

MARIDAJE:

Estofados de caza y aves de corral, carne roja a la parrilla, asados de cochinillo, foie gras, quesos curados y embutidos ibéricos. Se recomienda decantar 30 minutos antes de su servicio para que el vino exprese todo su potencial.