

Gran Reserva 2011



PRODUCTO: GRAN 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: 55 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO: 4.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

Elaboración

1. Despalillado de las uvas.
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 16°C durante 6 días.
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (27°C) durante 29 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 24 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 36 meses antes de su salida al mercado.
10. Etiquetado y expedición.

Propiedades

VISTA:

Color rojo rubí con ligeros tonos teja y con capa media.

NARIZ:

Aromas evolucionados de fruta madura, flores rojas secas y piel de naranja, que evolucionan hacia notas de maderas tostadas, cuero, tabaco rubio y especias dulces. Un final que evoca a complejos aromas minerales, pólvora negra y sotobosque.

BOCA:

Boca redonda, con buena acidez, tanino elegante, pero aún por pulir y con mucha vida por delante. Para tomar ahora o guardar unos años.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

17°C

MARIDAJE:

Estofados de caza, carne roja a la parrilla, asados de cochinito, quesos curados y embutidos ibéricos.

Se recomienda decantar 45 minutos antes de su servicio.