

La Mateo

Colección de Familia

/Garnacha Cepas Viejas

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA), ESPAÑA

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) con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de 225 l. ❺ Crianza en barricas de 225 l. de roble francés nuevo durante 15 meses, con tostado Respect (diseñado especialmente por el tonelero para este vino). ❻ Clarificación natural en la barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❼ Embotellado sin filtrar.

La Mateo

Colección de Familia

/Garnacha Cepas Viejas

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

16 °C

♥ Roast lamb and suckling pig, stews, duck magret, and cured cheeses and beef, etc


RIOJA
Denominación de Origen Calificada



COLOUR Brilliant ruby-red colour. Medium cloak and little colour development.

AROMA Intense, elegant and complex bouquet, with ripe black and red fruit aromas, but maintaining the original freshness of the variety. Perfectly assembled and integrated oak with sweet spices (cocoa and blond tobacco), enveloped in a diary sensation.

TASTE Very elegant wine. Fleshy, wide and long palate, with reminiscences of black and red fruits and a very well balanced acidity. Creamy and sweet oak hints at the end, over a mineral background.

	La Mateo Colección de Familia Garnacha Cepas Viejas		100 % Garnacha
	Bodegas d. Mateos S. L.		75 years old
	D. O. Calificada Rioja		3,000 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja) Spain		15 % vol

WINEMAKING: ❶ Grapes de-stemming. ❷ Pre-fermentative cold maceration at 15 °C for 4 days. ❸ Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (25 °C). Daily punching down. ❹ Natural malolactic fermentation for 42 days in new 225 l barrels. ❺ Ageing in 225 l new french oak barrels for 15 months with a roasting (Respect) specially selected by the cooper for this wine. ❻ Natural clarification inside their own barrels and barrel racking quarterly. ❼ Bottling without filtering.