

La Mateo Colección de Familia /Vendimia

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

17 °C

♥ Estofados de caza y
carnes rojas, carnes
a la brasa, quesos
curados y embutidos.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo rubi brillante con capa alta y poco evolucionado.

NARIZ Aromas muy intensos a casis y fruta madura (fresa, mora y ciruelas), acompañado de especias y las dulces notas de la madera tostada.

BOCA Equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y balsámico.

	La Mateo Colección de Familia Vendimia		70 % Tempranillo, 27 % Garnacha, 3 % Graciano
	Bodegas d. Mateos S. L.		50 años
	D. O. Calificada Rioja		4.000 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)		14 % 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 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. nuevas de roble francés (85 %) y roble americano (15 %) durante 14 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.

La Mateo

Colección de Familia

Vendimia

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

17 °C

♥ Stews, grilled and red meats, cured cheeses and cold meats.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



COLOUR Brilliant ruby-red colour, High cloak and little colour development

AROMA Very intense aromas of blackcurrant and ripe fruits (strawberries, blackberries and plums) with spices hints and creamy notes from the toasted oak

TASTE Wide, tasty and well-balanced wine. Long, creamy and balsamic end.

	La Mateo Colección de Familia Vendimia		70 % Tempranillo, 27 % Garnacha, 3 % Graciano
	Bodegas d. Mateos S. L.		50 years old
	D. O. Calificada Rioja (DOCa Rioja)		4,000 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja) Spain		14 % alc/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. Punching down every day. ❹ Natural malolactic fermentation for 42 days in new 225 l barrels. ❺ Ageing in 225 l new french (85 %) and american (15 %) oak barrels for 14 months. ❻ Bottling without filtering.