

La Mateo

Colección de Familia

/Reserva Privada

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

18 °C

Estofados de caza, asados de cochinillo y cordero, carnes de vacuno a la brasa, quesos curados y steak tartar.

Se aconseja decantar 45 minutos antes de su servicio para que el vino se exprese en toda su plenitud.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo rubi brillante con capa alta y con ligeros tonos de evolución.

NARIZ Aromas muy intensos a tinta china y compotas de fruta negra (arándanos y ciruelas), que evolucionan a notas minerales, tabaco rubio y maderas tostadas.

BOCA Equilibrado, sedoso, aterciopelado y con un final amplio, largo y muy complejo.

 La Mateo Colección de Familia Reserva Privada	 50 % Tempranillo, 40 % Garnacha, 10 % Mazuelo
 Bodegas d. Mateos S. L.	 55 años
 D. O. Calificada Rioja	 3.500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,3 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 14 °C durante 5 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural durante 48 días en barricas nuevas de 225 l. ❺ Crianza en barricas de 225 l. nuevas de roble francés durante 18 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.

La Mateo

Colección de Familia

/Reserva Privada

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

18 °C

♥ Stews, grilled beef, roast lamb and suckling pig, cured cheeses and steak tartar.

It is recommended to decant this wine 45 minutes before serving to appreciate its whole potential.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada

COLOUR Brilliant ruby-red colour, High cloak

AROMA Very intense aromas of Indian ink and compoted black fruit (blueberries and plums), evolving to blond tobacco, toasted oak and mineral notes

TASTE Balanced, silky and smooth wine. Very complex, wide and long end.

	La Mateo Colección de Familia Reserva Privada		50 % Tempranillo, 40 % Garnacha, 10 % Mazuelo
	Bodegas d. Mateos S. L.		55 years old
	D. O. Calificada Rioja (DOCa Rioja)		3,500 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja) Spain		14,3 % alc/vol

WINEMAKING: ❶ Grapes de-stemming. ❷ Pre-fermentative cold maceration at 14 °C for 5 days. ❸ Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Punching down every day. ❹ Natural malolactic fermentation for 48 days in new 225 l barrels. ❺ Ageing in 225 l new french oak barrels for 18 months. ❻ Bottling without filtering.