

Tío Martín

/Crianza

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

15 °C

♥ Carnes rojas, barbacoas,
guisos de ternera
y legumbres.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color rojo rubí brillante con capa media y poco evolucionado, limpio.

NARIZ Nariz intensa y compleja, en la que aparecen aromas de frutas negras (moras y arándanos) y monte bajo (lavanda, eneldo, romero). Notas de madera balsámica que va evolucionando hacia especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro.

BOCA Demuestra personalidad y carácter. Elementos balsámicos y mentolados que realzan los sabores a frutas negras compotadas (marrasquino). El final es largo y aparecen notas de crianza en roble ligeramente amargas (cacao, café) que limpian la boca e invitan a seguir bebiendo.



Tío Martín Crianza



70 % Tempranillo,
22 % Garnacha, 5 % Mazuelo
y 3 % Graciano



Bodegas d. Mateos S. L.



40 años



D. O. Calificada Rioja



5,500 kg/Ha



Aldeanueva de Ebro (La Rioja)



14,00 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 3 días.

- ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica. ❺ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (80 %) y roble americano (20 %) durante 14 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.

Tío Martín

/Crianza

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

15 °C

♥ Red meat, BBQ 's, veal and legume stews.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



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

AROMA Intense and complex bouquet. Aromas of black fruits (blackberries and blueberries) and low brush, such as lavender, dill and rosemary. Balsamic notes that evolve to sweet spices (vanilla, coconut and clove) and black chocolate.

TASTE It is a wine with a great personality and character. Balsamic and menthol elements that enhance the ripe black fruit aromas, such as maraschino. Long end with subtle bitter notes (cocoa and coffee) of ageing that invite to keep drinking.

	Tío Martín Crianza		70 % Tempranillo, 22 % Garnacha, 5 % Mazuelo y 3 % Graciano
	Bodegas d. Mateos S. L.		40 years old
	D. O. Calificada Rioja		5.500 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja) Spain		14.00 % vol

WINEMAKING: ❶ Grapes de-stemming. ❷ Pre-fermentative cold maceration at 15 °C for 3 days. ❸ Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Punching down every day. ❹ Malolactic fermentation. ❺ Ageing in 225 l new and second use french (80 %) and american (20 %) oak barrels for 14 months. ❻ Bottling without filtering.

