



# PAGOS DE MATANEGRA

*Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias*

## NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

### MATANEGRA Perillán 2020

#### Características:

Añada: 2019

Varietal: 100% tempranillo

Origen: D.O. Ribera del Duero

Crianza:

% Alcohol: 14,50 % VOL

Producción: 8.500 Botellas

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Edad media del viñedo:

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Vendimia: 2ª semana de Octubre

Maceración: 4 días

Temp. de fermentación: 26º C

Fermentación Maloláctica: Si

#### Análisis Sensorial

**Color:** Oscuro, tonos violeta, brillante, limpio, elegante.

**En nariz:** Fresco, con una excelente combinación de frutas negras maduras y notas de confitura de ciruela. Profundo y envolvente.

**En boca:** Vivaz, fresco, frutas rojas, con el apoyo de taninos sedosos y brillante acidez, plenitud de sabores persistentes en el paladar hasta el final, desarrollando matices largos y concentrados de frutas.

**Servicio:** 14º C – 16º C Aprox.

#### Analítica

Grado a 20º C: 14,5% VOL

pH: 3,69

Azúcares reductores: 1,8 gr/L

Acidez total: 4,59 gr/ L

