

# PAGOS DE MATANEGRA



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

## NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

### MATANEGRA Paraje TABANERAS 2018

#### Características:

Añada: 2018

Origen: D.O. Ribera del Duero

% Alcohol: 14,5% VOL

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

Vendimia: 2ª semana de Octubre

Temp. de fermentación: 18º C

Varietal: 100% tempranillo

Crianza: 18 meses en bodega de roble francés. Maloláctica en bodega

Producción: 10.000 Botellas

Edad media del viñedo: 80 años

Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 7 días

Fermentación maloláctica: Si, en bodega

#### Análisis Sensorial

Color: Rojo intenso y profundo, brillante, limpio

En nariz: Complejo y elegante. Aromas florales envueltos en especias asiáticas, cerezas y frutas del bosque

En boca: Elegante, fragante e intenso. En primer término destacan los aromas a fruta muy madura tanto roja como negra, y florales, para dar paso, a continuación, a las notas propias de la crianza: tostados, bálsamos, eucalipto, algún toque empíreumático como café o cacao

Servicio: 14º C – 16º C Aprox.

#### Analítica

Grado a 20º C: 14,5% VOL

pH: 3,81

Azúcares reductores: 1,3 gr/L

Acidez total: 4,31 gr/ L

