



PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA FINCA VALENTINA 2016

Características:

Añada: 2016

Varietal: 100% tempranillo

Origen: D.O. Ribera del Duero

Crianza:

% Alcohol: 14,5% 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: 7 días

Temp. de fermentación: 22º C

Fermentación maloláctica: Si, en barrica

Análisis Sensorial

Color: Rojo intenso y profundo, limpio, brillante

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

En boca: Elegante, con taninos suaves, sedoso y madurez sin exceso. Paladar equilibrado donde se concentran los sabores y con un final eterno. La complejidad del mineral se hace evidente junto con chocolates y vainilla, especias aportadas por el roble francés.

Servicio: 14º C – 16º C Aprox.

Analítica

Grado a 20º C: 14,5% VOL

pH: 3,71

Azúcares reductores: 1,65 gr/L

Acidez total: 4,55 gr/ L

Premios

