

# PAGOS DE MATANEGRA

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

## NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

### MATANEGRA Olmedillo 2021

#### Características:

Añada: 2021

Origen: D.O. Ribera del Duero

% Alcohol: 15,0% VOL

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

Vendimia: 2ª semana de Octubre

Temp. de fermentación: 22º C

Nombre de Viñedo: Parcelas en Olme-

Altitud viñedo: Media 906 metros

Varietal: 100% tempranillo

Crianza: 14 meses en bodega de roble francés. Maloláctica en depósito

Producción: 35.000 Botellas

Edad media del viñedo: 40-60 años

Poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 7 días

Fermentación maloláctica: Si, depósito

Primer año de elaboración: 2006

Vignerón y Enólogo: José Luis Escudero

#### Análisis Sensorial

**Color:** Rojo intenso y profundo, limpio, brillante, que anticipa su carácter vigoroso.

**En nariz:** Complejo y elegante. Notas de frutas maduras se entrelazan con elegantes toques de roble y especias, fruto del envejecimiento en bodega. Toques de torrefacto suave bien conjugado con un toque final de regaliz.

**En boca:** Estructurado y carnoso con un excelente 'bouquet' que se mantiene retro-nasal después de llenar la boca de intenso sabor. Sabroso con un final largo y generoso. Su paso por boca revela una textura concentrada y un matiz mineral que refresca y prolonga el final.

**Servicio:** 14º C – 16º C Aprox.

#### Analítica

Grado a 20º C: 15,0% VOL

pH: 3,74

Azúcares reductores: 1,38 gr/L

Acidez total: 4,73 gr/L

#### Premios

**92 Tim Atkin<sup>MW</sup>**

