



PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA FINCA VALENTINA 2019

Características:

Añada: 2019

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: Corrales de Valdepedro // Olmedillo de Roa

Altitud viñedo: 917 metros

Varietal: 100% tempranillo

Crianza: 21 meses en barrica de roble francés nueva. Maloláctica en barrica

Producción: 8.000 Botellas

Edad media del viñedo: 90-100 años

Poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 7 días

Fermentación maloláctica: Si, en barrica

Primer año de elaboración: 2011

Vignerón y Enólogo: José Luis Escudero

Análisis Sensorial

Color: Rojo intenso y profundo, limpio, brillante

En nariz: Complejo y elegante. despliega aromas intensos de frutas negras maduras como moras y ciruelas, acompañadas de un sutil toque de vainilla y especias dulces,

En boca: En boca, su paso es decidido, pero elegante, revelando una estructura que, aunque robusta, no agobia gracias a su aterciopelado recorrido, manteniendo un equilibrio que invita a seguir descubriendo sus matices. La complejidad del mineral se hace evidente junto con los chocolates y la vainilla, especias aportadas por el roble

Servicio: 14º C – 16º C Aprox.

Analítica

Grado a 20º C: 15,0% VOL

pH: 3,76

Azúcares reductores: 1,41 gr/L

Acidez total: 4,70 gr / L

Premios

93 Tim Atkin^{MW}

