

PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA Olmedillo 2016

Características:

Añada: 2016

Origen: D.O. Ribera del Duero

% Alcohol: 14,50 % VOL

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

Vendimia: 2ª semana de Octubre

Temp. de fermentación: 26º C

Varietal: 100% tempranillo

Crianza: 14 meses en bodega de roble francés.

Producción: 35.000 Botellas

Edad media del viñedo: 80 años

Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 7 días

Fermentación Maloláctica: Si

Análisis Sensorial

Color: Oscuro, tonos granate, brillante, limpio, elegante, profundo.

En nariz: Frescura, con una excelente combinación de frutas negras maduras y notas de confitura de ciruela. Envoltente y goloso.

En boca: Suave y muy fresco. Frutas rojas y negras, 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: 3,79

Azúcares reductores: 1,4 gr/L

Acidez total: 4,55 gr/ L

