



PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA Perillán 2018

Características:

Añada: 2018

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: 8 meses en barrica de roble francés.

Producción: 15.000 Botellas

Edad media del viñedo: 50 años

Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 4 días

Fermentación Maloláctica: Si

Análisis Sensorial

Color: Oscuro, tonos violeta, brillante, limpio, elegante.

En nariz: Fresco, con una excelente combinación de frutas negras maduras y notas de confitura de ciruela. Profundo y envolvente.

En boca: Suave, 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: 3,67

Azúcares reductores: 1,6 gr/L

Acidez total: 4,59 gr/ L

