



PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA FINCA VALENTINA 2013

Características:

Añada: 2013

Origen: D.O. Ribera del Duero

% Alcohol: 14,0% VOL

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

Vendimia: 2ª semana de Octubre

Temp. de fermentación: 22º C

Varietal: 100% tempranillo

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

Producción: 6.000 Botellas

Edad media del viñedo: 90-100 años

Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Maceración: 7 días

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: 14,0% VOL

pH: 3,76

Azúcares reductores: 1,41 gr/L

Acidez total: 4,70 gr/ L

Premios

PARKER

93

2018



JAMES SUCKLING.COM

92

PTS.

JAMES SUCKLING.COM

MATANEGRA TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO VENDIMIA
SELECCIONADA 2013

An attractively fresh and vibrant style with ripe summer berries, leading to a palate that has a very ripe, rich and still-fresh feel. Drink now.