



RIBERA DEL DUERO MATAVERAS

*Mataveras fue un hombre de campo. Aprendió de la tierra,
se alimentó del tiempo y dicen que siempre fue viejo.*

Así comienza la leyenda de Mataveras, un personaje que encarna la esencia de este vino. Con un carácter profundo y pegado a la tierra. Para la elaboración de este crianza, se fermenta el vino con sus propios hollejos durante 15 días a 28°C, con una pre maceración en frío de 4 días. Una vez hecho el descubado, se realiza la fermentación maloláctica durante 1 mes en barrica americana y francesa. El proceso de crianza se realiza en roble americano y francés con un mínimo de 18 meses.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo picota muy vivo, intenso y muy cubierto, como bien define la añada.

En nariz tenemos una entrada aromática muy intensa, con notas acarameladas, toffees, tostados y recuerdo a chocolate negro. Presenta unos tonos balsámicos muy fuertes, pero con una base de vino muy importante, con frutas sobremaduras. En boca, catamos un vino potente, con personalidad, estructurado y equilibrado sin aristas. Con un postgusto largo, dejando recuerdos de tonos torrefactos persistentes.

