



Continent du Vin

## MATEOS - Navaladar Crianza 2013

### Cépages et terroir

**Producteur:** Bodegas Mateos

**Viticulture et Vinification:** Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 40 ans. Le rendement est de 5500 kg/ha.

Égrappage, puis fermentation en cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température entre 25 et 30° pendant 45 jours. Remontage deux fois par jour pendant une heure.

Soutirage. Elevage en fûts de chêne français de 225L pendant 12 mois.

Clarification dans les barriques puis soutirage tous les 3 mois. Embouteillage sans filtration.

Puis mise en bouteille pendant 12 mois avant expédition.

**Appellation d'Origine:** D.O.C. Rioja

**Cépages:** 85% tempranillo, 10% Garnacha et 5% Graciano

### Dégustation

Le vin est d'une couleur rouge rubis avec des notes tuiées et ocre.

Le nez offre des notes aromatiques intenses : vanille, noix de coco, cuir, torréfaction et réglisse.

Belle amplitude en bouche, notes faisandées. On retrouve les notes de cuir, coco et vanille. La finale est douce et agréable.

Alcool : 13,5 %

### Accords mets et vin, conseils de Consommation et garde

S'accompagnera viandes rouges, jambons ibérique, fromages et fruits secs.

Température de service :16-18°

