



Continent du Vin

MATEOS – Navaldar Tinto Joven - 2015

Cépages et terroir

Producteur: Bodegas Mateos

Viticulture et Vinification: Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 25 ans. Le rendement est de 6500 kg/ha.

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

Soutirage et clarification naturelle. Stabilisation avant application du froid, puis filtration.

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

Cépages: 100 % tempranillo

Dégustation

Le vin est d'une couleur rouge avec de légers reflets violets.

Le nez offre des notes aromatiques de fruits rouges et réglisse.

Belle amplitude en bouche, notes faisandées. On retrouve le réglisse et des notes de prunes.

Alcool : 13 %

Accords mets et vin, conseils de consommation

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

Température de service :16-18°

