



Continent du Vin

MATEOS

Vendimia Seleccionada 2015

Cépages et terroir

Producteur: Bodegas Mateos

Viticulture et Vinification: Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 35 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.

Élevage en fûts de chêne français de 225 L pendant 6 mois.

Clarification naturelle dans les fûts et soutirage tous les trois mois. Stabilisation à froid et embouteillage.

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

Cépages: 100 % tempranillo

Dégustation

Le vin est d'une couleur rouge intense avec des reflets violets.

Le nez offre des notes aromatiques intenses : noix de coco, fruits rouges et fruits mûrs.

Belle amplitude en bouche. La finale est douce et agréable.

Sucres résiduels : 1gr/L ; Acidité totale 5 gr/L ; PH : 3,4 ; Alcool : 13 %

Accords mets et vin, conseils de consommation

Accompagnera des viandes rouges, jambons ibérique, fromages et fruits secs.
Température de service : 16-18°

