



Continent du Vin

MATEOS - Insensato 2016



Cépages et terroir

Producteur: Bodegas Mateos

Viticulture et Vinification: Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 45 ans.
Le rendement est de 5500 kg/ha.

Vendanges manuelles. Fermentation en cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température à 28° pendant 30 jours. Remontage deux fois par jour pendant une heure. Macération sur peaux pendant 7 jours. Fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable pendant 55 jours. Élevage en fûts de chêne français de 225 L pendant 5 mois. Clarification naturelle dans les fûts. Stabilisation à froid et embouteillage.

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

Cépages: 100 % Grenache

Dégustation

Vin rouge foncé et brillant ; intense aux reflets violets.

Nez aux arômes intenses de fruits rouges (fraises, framboise et groseilles noires), ainsi que des notes de balsamique frais.

La bouche est puissante et charnue à l'attaque, avec une intense concentration de fruits. Puis des notes minérales et douces grâce à des acidités très équilibrées.

Alcool : 14,5 %

Accords mets et vin, conseils de consommation

Accompagnera des viandes grillées, du thon, de la morue, des ragoûts de légumes, du riz et des plats de pâtes ainsi que des fromages affinés.

Température de service : 16 °

