



Continent du Vin

## MATEOS – Iselen - 2016

### 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 8.000 kg/ha.

Fermentation en cuves d'acier inoxydable, température contrôlée à 30°. pendant 30 jours. Pompage 2 fois par jour pendant 1 heure puis soutirage. Puis fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable pendant 40 jours. Élevage en fûts de chêne (30% français et 70% Américain) pendant 12 mois. Clarification naturelle en fûts. Stabilisation et embouteillage.

**Appellation d'Origine:** Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

**Cépages:** 80 % Tempranillo et 20 % Grenache

### Dégustation

Le vin est d'une couleur rouge brillante.

Le nez est très aromatique : notes de framboise, de fraises et de réglisse ainsi qu'une note légère de balsamique.

Le vin est doux et soyeux. On retrouve en bouche les notes fruits mais plus mûrs, bien équilibré grâce à un l'élevage.

Alcool : 13,5 %

### Accords mets et vin, conseils de consommation

Nous vous conseillons : des viandes blanches, poissons gras, plats de pâtes ou de riz mais aussi des fromages crémeux et de la charcuterie.

Température de service : 16°

