



Continent du Vin

MATEOS – Letargo Crianza 2014

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. Pré-fermentation à 15° pendant 3 jours puis fermentation en cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température à 28° pendant 25 jours. Remontage deux fois par jour pendant une heure. Macération post-fermentation sur peaux pendant 10 jours.

Soutirage. Elevage en fûts de chêne français (70%) et américain (30%) 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:

Graciano

85% tempranillo, 10% Garnacha et 5%

Dégustation

Le vin est d'une couleur rouge rubis brillant.

Aromes de fruits compotés (pruneaux, pêche de vigne et cerises) et réglisse. Notes boisées et épicées, toastées et vanillées

Amplitude en bouche, et belle acidité donnant un vin très équilibré. On retrouve les notes pruneaux, les notes grillées et vanillées. La finale est douce et minérale.

Alcool : 14 %

Accords mets et vin, conseils de Consommation et garde

S'accompagnera les viandes grillées, l'agneau, les fromages et fruits secs, aussi bien que les viandes froides.

Température de service :17°

