

Le domaine :

Mateos produit des vins espagnols dans l'esprit historique de la Rioja mais sans utilisation excessive des élevages. La priorité est donnée à la valorisation des raisins et à l'expression du terroir. Le domaine est situé à une altitude entre 400 et 600 m ce qui est élevé pour l'Espagne.



Cépages : 80 % Tempranillo et 20 % Grenache

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



Viticulture :

Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 25 ans. Le rendement est de 8.000 kg/ha.

Vinification :

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.

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



Conseils de consommation : Température de service :16°

