

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.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cépages : 100% tempranillo

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



Viticulture :

Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 25 ans. Le rendement est de 6500 kg/ha.



Vinification :

Égrappage, puis fermentation en cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température entre 25 et 30° pendant 25 jours.

Remontage deux fois par jour pendant une heure.

Soutirage et clarification naturelle. Stabilisation avant application du froid, puis filtration.



Dégustation :

Le vin est d'une couleur rouge avec de légers reflets violets. Le nez offre des notes aromatiques de fruits rouges et réglisse. Belle amplitude en bouche, notes faisandées. On retrouve la réglisse et des notes de prunes.

Alcool : 13 %

Accords mets et vin :

Accompagnera des viandes rouges, jambons ibérique, fromages et fruits secs.



Conseils de consommation :

Température de service : 16-18°

A boire dans les 3 ans