



MATEOS INCONSCIENTE

La Bodega de Mateos est implanté depuis 1886 à Aldeanueva de Ebro au sud-est de Logrono dans la Rioja Baja, entre 400 et 600m d'altitude, qui est relativement élevé pour la région. Mateo, est le propriétaire du domaine, il est issu d'une famille d'agriculteurs sur 7 générations. « La particularité de notre vignoble, ce sont les vieilles vignes, ce qui apportera d'avantage d'expression aux vins. Et avec la réimplantation de cépages, nous apportons de la modernité à une région traditionnelle ».

Mateos propose ici la cuvée Inconsciente provenant de la Rioja Baja. Une cuvée très atypique pour la Rioja car elle est composée uniquement de Tempranillo Blanco, un cépage réintroduit ces dernières décennies dont Mateos a été l'un des précurseurs de cette réintroduction. Elle offre une nouvelle vision de la Rioja.

Espagne

Rioja

Rioja DOC

Cépage : 100 % Tempranillo Blanco

Type de culture : Raisonné

Terroir :

Les raisins sont issus du vignoble de la Bodega Mateos au cœur de la Rioja Baja entre 300 et 650 m d'altitude sur des sols limono-argileux. Issu de vignes expérimentales suivies avec l'université de Saragosse avec un rendement de 45 hl/ha.

Vinification :

Vendange Manuelle avec fermentation à 16 °C pendant 20 jours environ. Vieillessement en cuves inox avec les lies pendant 6 mois avec des battonages réguliers.

Notes de dégustation :

Robe jaune verdâtre brillante. Au nez, arômes très intenses et frais, notes de fruits à noyau comme la pêche blanche, combinée avec des fruits tropicaux (fruit de la passion et mangue) et agrumes et pointes de fleurs blanches (jasmin, lys et magnolia). Bouche, complexe, intense, avec une acidité bien équilibrée, en finale des notes fruitées mêlées à une légère amertume.

Accord Mets et Vin

Poissons grillés, fruits de mer, salades, riz et viandes blanches.
Idéal pour l'apéritif

Température

10°C

Garde

3/5 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

