



MATEOS MATEO - CRIANZA

La Bodega de Mateos est implantée depuis 1886 à Aldeanueva de Ebro au sud-est de Logrono dans la Rioja Baja, entre 400 et 600m d'altitude, qui est relativement élevée 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 Mateo- Crianza provenant de la Rioja Baja. Une cuvée d'exception sur des vignes de plus de 50 ans qui offre une expérience de dégustation hors du commun.

Espagne

Rioja

**Rioja Crianza
DOC**

Cépage : 70 % Tempranillo, 27 % Grenache, 3 % Graciano

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. Ce sont les plus vieilles vignes du domaine qui ont plus de 50 ans avec un rendement inférieure à 25 hl/ha.

Vinification :

Égrappage des raisins. Pré-Macération fermentaire à froid à 15 °C pendant 4 jours. Fermentation en cuves inox à température contrôlée avec remontage journalier puis fermentation malolactique pendant 42 jours en barriques neuves de 225 l. Élevage en fûts de chêne neufs français (85%) et américains (15%) de 225 l barriques pendant 14 mois. Mise en bouteille sans filtration.

Notes de dégustation :

Robe rouge rubis brillant. Au nez, arômes très intenses de cassis et de fruits mûrs (fraises, mûres et prunes) avec des notes épicées et crémeuses de chêne grillé. En bouche, vin ample, savoureux et bien équilibré. Longue finale crémeuse et balsamique.

Accord Mets et Vin

Ragoûts, viandes rouges grillées,
fromages affinés et charcuterie.

Température

16°C

Garde

10/15 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.

