

MATARROMERA CRIANZA 2012

D.O. RIBERA DEL DUERO



La añada 2012

Ribera del Duero tuvo uno de sus típicos inviernos duros de meseta castellana, con temperaturas en febrero por debajo de los -10°C . El inicio de la primavera fue fresco durante las brotaciones, que se vieron ralentizadas para acelerarse posteriormente el crecimiento de las plantas gracias a las generosas lluvias de abril y a los fuertes calores de mayo.

El vino

Matarromera Crianza es el vino por excelencia de Matarromera. Es una muestra palpable del respeto al equilibrio fruta-madera que caracteriza a la Bodega. Matarromera Crianza 2012 se cría 12 meses en barricas de 225 litros de roble americano de bosques de EEUU situados en los Montes Apalaches. Son barricas de grano fino y tostado medio. Durante su crianza, el vino permanecerá en salas de humedad controlada, iluminación tenue. El vino es seguido con detalle durante su crianza por ello a la mitad de la misma se le realiza un trasiego, para volver de nuevo a barrica hasta finalizar la crianza.

Tempranillo 100% con 12 meses en barricas de roble americano y francés y otros 10 meses en botella. Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos de recorrido. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de frutas negras muy maduras en armonía con tonos y aromas especiados de madera nueva y noble. Es un vino sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Ribera de Duero.

Formato 375 ml, 750 ml, 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	La Aguilera, Tejares, Martinete, Baden, Las Solanas, San Román
Localidad	Valbuena y Olivares de Duero
Superficie	4.7 ha, 4.69 ha, 5,69 ha, 19.78ha, 2.35ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco arcilloso
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	745m, 730m, 730m, 790-730
Producción/ha	5000 - 7.000 kg/ha, parcelas limitadas a 2.500 kg/ha
Orientación de la espaldera	mixta
Pendiente	0-10%, 15-20%
Años de plantación	1993

Vendimia y envejecimiento

Variedad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	1994
Botellas producidas	700.000 (75cl), 16.000 (150cl), 95.000 (37,5cl).
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica y 12 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	14,5 %
Acidez	5,5g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a $16-18^{\circ}\text{C}$

Reconocimientos

- Bacchus de ORO 2015 (Crianza 2012)
- Medalla de ORO Conc. Bruxelles 2015 (Crianza 2012)
- Zarcillo de PLATA 2015 (Crianza 2012)
- Medalla de BRONCE IWSC 2015 UK (Crianza 2012)

Reconocimientos de añadas anteriores

- Bacchus Oro (Crianza 2011 y 2007)
- Zarcillo de Oro (Crianza 2010)
- 91P Wine Enthusiast (Crianza 2009)
- Berlin Gold Wine Trophy 2011 (Crianza 2009 y 2007)
- 91P Robert Parker (Crianza 2008)



MATARROMERA PRODUCTOR

Bodega Matarromera, S.L. (1988)
Enólogo: Félix González
Director técnico: Alberto Guadarrama
Elaboración: Bodega Matarromera
D.O. Ribera del Duero - España

www.bodegamatarromera.es
matarromera@matarromera.es