

MATARROMERA RESERVA 2011

D.O. RIBERA DEL DUERO

La añada 2011

La vendimia de 2011 de Ribera del Duero fue adelantada respecto a lo habitual. La viña comenzó su ciclo este año con prontitud. El adelanto fenológico fue recuperándose por la vid, mientras que el inicio de la vendimia se adelantó en mayor medida debido a los intensos calores registrados durante la maduración.

El vino

Muestra del cuidado y detalle con que Matarromera hace la crianza en bodega y la crianza en botella. La uva tempranillo con la que se elabora es mimada desde que nace en la cepa hasta que llega a bodega. Durante la fermentación alcohólica se extrae la fuerza elegante que tiene en boca el Matarromera Reserva 2011 con la técnica del delestaje.

Matarromera Reserva 2011 es criado con estas condiciones naturales en barricas de 225 litros de roble americano de Missouri, Ohio, Indiana, Kentucky, Minnesota. Son barricas nuevas, de grano fino y tostado medio y capacidad de 225 litros.

Tinto complejo, sedoso y muy elegante. Elaborado con uvas 100% tempranillo y envejecido durante 18 meses en barricas de roble americano y francés. En él predominan los tonos de frutas negras y rojas en armonía con multitud de aromas de crianza; especias, pimienta negra, minerales, regaliz, lactonas y tabaco de pipa con fondo de chocolate negro. Muy cubierto de capa, excelente tono cardenal oscuro. Su elegante esqueleto de taninos dulces aúna cuerpo y refinamiento; multitud de aromas bien conjuntados con una media acidez. Final largo, armonioso, elegante y persistente en boca.

Formato 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml



Origen del vino

Nombre del viñedo	Picón de Zurita, Las Celadillas y Las Solanas
Localidad	Olivares de Duero
Superficie	2.39 ha, 3.7ha, 19.78ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco arenoso
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	725m, 790-760m, 790-730m
Producción/ha	limitado a 2.500 kg/ha
Orientación de la espaldera	mixta
Pendiente	1%, 9.5-17%, 10%
Años de plantación	1994/2006

Vendimia y envejecimiento

Varietalidad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	1994
Botellas producidas	100.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (28°C)
Crianza	12 meses en bodega y 24 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	14 %
Acidez	4,52 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C

Reconocimientos

- 92P Wine Enthusiast 2014
- 92P Guía de Vinos ABC 2015
- 91P Robert Parker 2014
- 91P Anuario de vinos EL PAÍS 2015
- 90P Guía Peñín 2015
- Doble ORO - Mejor Tempranillo WSWA USA 2015



Castilla y León



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