

Matarromera Gran Reserva

Matarromera es un Grupo dedicado a la viticultura, elaboración de vinos y aceite, con presencia en las cuatro Denominaciones de Origen bañadas por el Río Duero: Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro. En sus siete bodegas se elaboran vinos de alta gama y prestigio internacional. Cuenta con 415 Ha de viñedos propios, en algunas de las mejores parcelas a lo largo del río Duero, con plantaciones superintensivas de alta calidad. Dentro del Grupo se encuentra la única destilería en la Ribera del Duero en el municipio de Valbuena de Duero. Sus vinos y aguardientes están presentes en más de cincuenta países de todo el mundo.

Denominación de Origen: La Ribera del Duero se sitúa en el sureste de Castilla y León, en la parte más alta del Duero. Más de 20.000 hectáreas que abarcan más de cien municipios dispersados entre las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria. Las plantaciones se localizan al norte y al sur del río, desde las riberas hasta los picos más altos donde el valle encuentra la meseta. Terrenos con gran cantidad de piedra caliza y tiza: más del 33% en el oeste y alrededor del 50% en el este. El clima oscila entre el frío extremo del invierno propio del clima continental y los veranos calurosos y secos característicos del clima mediterráneo. Precipitaciones moderadas o escasas, se concentran en primavera y otoño. La principal variedad es la Tempranillo.

Viñedos: Pago de Matarromera. Fluvisoles dísticos, de textura franco-arenosarcillosa.

Variedades: Tinta del País (100%).

Elaboración: Fermentado durante 10-14 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 28°C

Crianza: 24 meses en barrica. 36 meses en botella.

Graduación: 15,02% vol.

Acidez total: 5,01 g/l (a.s.)

Azúcares residuales: 1,41

Nota de cata: Rojo cardenal muy intenso, con tonos violáceos. Muy cubierto de capa, limpio y brillante. En nariz es amplio, intenso, muy complejo. Destacan frutas rojas muy maduras (ciruelas, fresa, grosella, higo, mora), así como otras de la gama del arándano, muy bien ensambladas con aromas de crianza de maderas nobles de cedro, especiados como vainilla, regaliz, café y torrefactos, con otros toques de la gama del cacao, cueros nobles, tabaco y mentol. Fase gustativa: gran estructura amplia y carnosa, cuerpo potente y vivo. Paso generoso y muy elegante. Final sedoso y muy largo, con una magnífica persistencia.

