

Matarromera Prestigio

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 La Cabaña. Fluvisoles dísticos, de textura franco-arenosa-arcillosa.

Variedades: Tempranillo (100%).

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

Crianza: 18 meses en barrica. 24 meses en botella.

Graduación: 15,32% vol.

Acidez total: 4,52 g/l (a.s.)

Azúcares residuales: 1,78

Nota de cata: Cardenal oscuro muy intenso con tonos amarrotados. Muy cubierto de capa, limpio y brillante. Fase olfativa: amplio, potente y muy complejo, dominando frutas negras muy maduras (mora, zarzamora, mirtillo), en excelente equilibrio con los aromas procedentes de su paso por barrica (vainilla, pimienta negra, clavo, regaliz, chocolate negro, cuero y cacao). Fase gustativa: poderoso esqueleto de taninos dulces que dan una gran carnosidad, bien conjuntados con una medida acidez. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose una excelente complejidad con final muy largo, armonioso y persistente.

