

MATARROMERA CRIANZA 2014

D.O. RIBERA DEL DUERO



La añada 2014

Invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de la vid la primera quincena de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración. Maduración final muy lenta aunque equilibrada, con episodios de lluvia durante la misma, con vendimia dilatada a lo largo de todo el mes de octubre.

El vino

Matarromera Crianza es el vino por excelencia de Matarromera; muestra palpable del respeto al equilibrio fruta-madera que caracteriza a la Bodega. Matarromera Crianza se cría 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 e iluminación controladas. 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 barrica y otros 12 meses en botella. Capa media alta de color rojo picota con abundantes tonos violáceos de recorrido. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de fruta roja maduras ensamblados con lactonas y tonos de madera nueva. Es un vino sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos. 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

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre 2014
Primera vendimia	1994
Botellas producidas	600.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica y 12 meses en botella

Datos analíticos

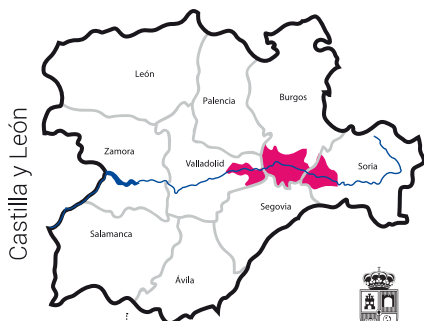
Alcohol	14,5 %
Acidez	5.86g/l

Recomendaciones

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

Reconocimientos

- 90 P Guía PEÑÍN 2017 (Crianza 2013)
- Medalla de ORO Mundus Vini 2015 (Crianza 2012)
- Medalla de ORO Conc. Bruxelles 2015 (Crianza 2012)
- 92 P Wine & Spirits 2015 (Crianza 2012)
- 94 P Guía Gourmets 2016 (Crianza 2012)
- Bacchus Oro (Crianza 2012, 2011 y 2007)
- Zarcillo de Oro (Crianza 2010)
- Berlin Gold Wine Trophy (Crianza 2009 y 2007)
- 91P Robert Parker (Crianza 2008)



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

