



BODEGA MATARROMERA

ES
NE

Matarromera Verdejo

Edición Limitada 25 Aniversario

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Es un vino elaborado con uvas seleccionadas del viñedo borgeño que Grupo Matarromera tiene en Villalba de Adaja. Un verdejo fermentado en barrica digno de la marca Matarromera.

This wine is made with selected grapes from the burgundian style trained vineyard in Villalba de Adaja. A fermented barrel Verdejo from Matarromera Group.

Amarillo paja pálido con ribetes verdosos y dorados. Limpio y muy brillante.



Straw yellow with green and golden highlights, clean and bright.

Franco, elegante y muy complejo. Múltiples matices en perfecta armonía. Aromas de frutos tropicales como maracuyá y mango, entre herbáceos, anisados y de flor blanca con toques ensamblados de su crianza en barrica como clavo, vainilla, cedro...



Deep, elegant and very complex wine. Perfect harmony. Tropical fruits aromas (passionfruit, mango) with herbs and aniseed perfectly integrated with ageing aromas like clove, vanilla, cedar...

Buena y elegante estructura, fresca y untuosa a la vez. Excelente equilibrio entre una medida acidez y esta estructura que sugiere aromas tropicales, ahumados, especias, balsámicos. Final largo, voluminoso, fresco y equilibrado.



Great and elegant structure, fresh and velvety at the same time. Excellent balance between acidity and the structure, which reminds tropical fruits aromas, smoked, balsamics... Long finished, fresh and balanced

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Matarromera

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

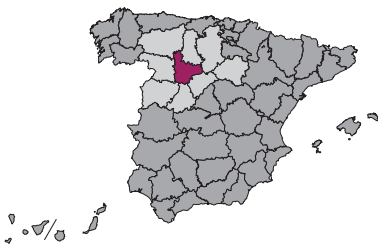
1988

REGIÓN REGION

Rueda

PAÍS COUNTRY

España / Spain



GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 902 430 170
F +34 902 430 189

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format

750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	1 Ha - 2.47 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	arcillosos- sandys
Tipo de elaboración - Training method	fermentación en barrica - barrel aging
Altitud - Elevation	650 m - 2132 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4.400 v/Ha - 1781 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	3.500 kg/Ha - 3.5Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Verdejo
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2012
Production	3.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (60.8°F)
Aging	6 meses en barrica y 6 meses en botella 6 months in barrel & 6 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13.10%
pH level	3.40
Residual sugar	1.50 g/l
Acidity	4.80 g/l
Dry extract	22 g/l

MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es