

# La Mateo

## Colección de Familia

### /Parcelas Singulares

Bodegas  
**D. MATEOS**  
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

18 °C

Estofados de caza, asados de cochinillo y cordero, carnes de vacuno a la brasa, quesos curados y steak tartar.

Se aconseja decantar 45 minutos antes de su servicio para que el vino se exprese en toda su plenitud.



**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada

**VISTA** Color rojo rubí brillante con capa alta y con ligeros tonos de evolución.

**NARIZ** Aromas muy intensos a tinta china y compotas de fruta negra (arándanos y ciruelas), que evolucionan a notas minerales, tabaco rubio y maderas tostadas.

**BOCA** Equilibrado, sedoso, aterciopelado y con un final amplio, largo y muy complejo.

 La Mateo Colección de Familia Parcelas Singulares	 50 % Tempranillo, 40 % Garnacha, 10 % Mazuelo
 Bodegas d. Mateos S. L.	 55 años
 D. O. Calificada Rioja	 3,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,3 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 14 °C durante 5 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. ❹ Fermentación maloláctica de forma natural durante 48 días en barricas nuevas de 225 l. ❺ Crianza en barricas de 225 l. nuevas de roble francés durante 18 meses. ❻ Embotellado sin filtrar.