

# La Mateo

## Colección de Familia

### /Tempranillo Blanco

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

14-15 °C

♥ Pescados grasos, marisco, anchoas en salazón y carnes blancas.



**VISTA** Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante.

**NARIZ** Elegante, complejo e intenso. Notas frutales de paraguayo, nectarina y pomelo, que van evolucionando hacia flores blancas como azahar y jazmín. Finalmente aparecen cremosos aromas de crianza, chocolate blanco y mantequilla.

**BOCA** Complejo, graso y con un retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con los toques cremosos y tostados de la madera. Acidez muy bien compensada que le augura una larga longevidad.

	La Mateo Colección de Familia Tempranillo Blanco Fermentado en barrica		100 % Tempranillo Blanco
	Bodegas d. Mateos S. L.		8 años
	D. O. Calificada Rioja		7.500 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)		13,2 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16 °C. ❺ Encubado y finalización de la fermentación alcohólica en barricas nuevas de 225 l de roble francés y americano. ❻ Crianza en barrica en presencia de sus lias durante 6 meses con battonages semanales. ❼ Estabilización y embotellado.