



MATARROMERA



# Matarromera Gran Reserva 2011 D.O. Ribera del Duero

Matarromera Gran Reserva capitanea la línea de los excelentes vinos clásicos de Matarromera. Los 24 meses que este vino ha pasado en las mejores barricas de roble francés y americano, de tostado medio a ligero, para solo acompañar sus excelentes aromas de las intensos aromas de arándano negro. El posterior descanso durante tres largos años en botella, lo convierten un auténtico Matarromera de guarda y mimo.

La autenticidad de las parcelas de San Román que adornan los alrededores de Bodega Matarromera, en una fuerte pendiente sur de las terrazas calizas erosionadas por el Duero, nos descubren estas finas frutas negras con elegante concentración de tinta china, levemente acompañados por suaves toques de cuero limpio y suave tabaco de Gran Reserva. Su excelente boca, tiene todas las virtudes de los grandes vinos del Duero de Matarromera, con magnífica persistencia de su amplio esqueleto de elegantes taninos dulces y maduros

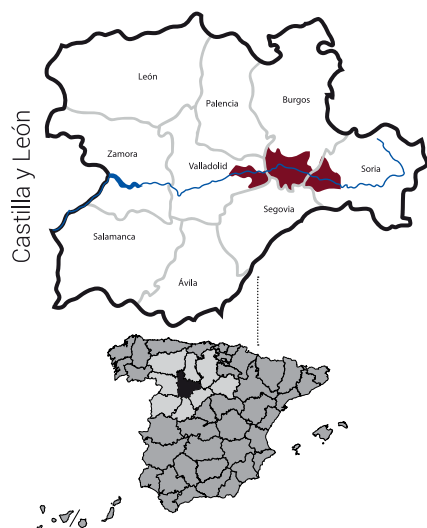
## Premios y puntuaciones

Añada 2011

- 94 Puntos Wine Enthusiast 2017
- 92 Puntos Guía Peñín 2018
- 92 Puntos Guía Vivir El Vino 365 Vinos Al Año 2018
- 91 Puntos Wine Spectator 2017

Añada 2010

- 92 Puntos Guía Peñín 2017



BODEGA MATARROMERA

Enólogo: Félix González

Director Técnico: Alberto Guadarrama

# Añada 2011

Invierno moderado con corto período de heladas y escasas precipitaciones. Primavera suave, moderadamente lluviosa, con final cálido. Principios de verano suave y seco con final muy caluroso y acusada sequía. Excelentes condiciones de vendimia a principios del mes de octubre, con buena maduración por las altas temperaturas y las buenas condiciones sanitarias por la ausencia de lluvias

## Viñedo

San Román es uno de los viñedos más emblemáticos de Matarromera, ya que es el viñedo que rodea a la bodega. Se encuentra en el municipio de Valbuena de Duero y asciende por la ladera del cerro. La Finca de las Celadillas se ubica en Olivares de Duero, muy cerca de la bodega. Ambas parcelas plantadas de Tempranillo en espaldera dan origen a Matarromera Gran Reserva.



# Datos técnicos

Formato 750ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo Finca de Las Celadillas y San Román  
Localidad Olivares y Valbuena de Duero  
Superficie 6,10 has  
Formación espaldera  
Textura del suelo franco calizo  
Tipo de elaboración tradicional en tinto  
Altitud 790-740  
Producción/ha Limitada a 3.500 kg/ha  
Orientación sur  
Pendiente 10-20%  
Años de plantación 1993

### Elaboración

Varietal 100% Tempranillo  
Vendimia Octubre  
Primera vendimia 1.996  
Botellas producidas 22.000  
Fermentación 10-14 días en tanques inox (28°C)  
Crianza 24 meses en barrica y 36 en botella  
Alcohol 15%  
Acidez 5,10 g/l

### Recomendaciones

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

## Bodega Matarromera

En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el imparable río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

### Bodega Matarromera

Ctra Renedo-Pesquera Km 30  
Valbuena de Duero, Valladolid,  
España - Spain

[www.bodegamatarromera.es](http://www.bodegamatarromera.es)  
[matarromera@matarromera.es](mailto:matarromera@matarromera.es)



[www.facebook.com/matarromera](https://www.facebook.com/matarromera)  
[www.twitter.com/matarromera](https://www.twitter.com/matarromera)  
[www.instagram.com/matarromera\\_](https://www.instagram.com/matarromera_)