



MATARROMERA



Matarromera Prestigio 2014 D.O. Ribera del Duero

Sólo se elabora los años que la uva y la añada alcanza la calidad y el equilibrio exigidos por Matarromera. La distinción y diferenciación de Matarromera Prestigio 2014 se deben a la peculiaridad del terroir y a su doble crianza, de forma que durante 9 meses se cría en barrica francesa de bosques Allier, tras los cuales continua su crianza otros 9 meses en barricas nuevas de roble americano de suave tostado. La crianza en botella se prolonga posteriormente durante 24 meses para pulir sus nobles y vivos taninos.

Matarromera Prestigio es complejidad y equilibrio; aromas especiados procedentes de la barrica francesa, fino café torrefacto y cacao de la barrica americana, con frutillos negros concentrados y tinta china del terroir calizo. Atractivo y brillante color cereza. Boca de cuerpo voluminoso e intenso, con característicos tonos tostados y sabores de fruta negra ácida. Su vivo esqueleto de taninos dulces y su final largo y elegante acompaña a la perfección su perfil moderno.

Premios y puntuaciones

Añada 2014

- 93 Puntos Wine Spectator 2018

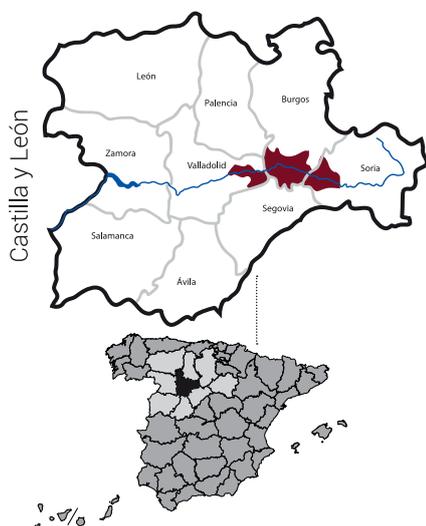
Añada 2013

- Medalla De Oro Concurso Mundial De Bruselas 2017
- 93 Puntos Guía Vivir El Vino 365 Vinos Al Año 2018
- 93 Puntos Guía Peñín 2018
- 91 Puntos Anuario De Vinos El País 2018
- 91 Puntos Wine & Spirits 2017
- 91 Puntos Wine Spectator 2017

BODEGA MATARROMERA

Enólogo: Félix González

Director Técnico: Alberto Guadarrama



Añada 2014

Invierno lluvioso y suave. Posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de su parcela de procedencia durante la primera semana de mayo, y un ciclo medio-largo. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que dilató el ciclo de maduración. Final de la maduración muy lenta pero de gran equilibrio, con la vendimia de la parcela durante la segunda semana de octubre.

Viñedo

Matarromera Prestigio 2014 es la concepción de uvas del emblemático terroir de Matarromera "Pago de las Solanas". Parcela de suelo muy calizo y acusada pendiente de orientación sur, cercana al 20%. La excelente insolación y su situación en un peculiar estrechamiento del valle del Duero, que concentra cada día los vientos de convección, hace única a esta parcela.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Pago de las Solanas
Localidad	Valbuena de Duero
Superficie	19.78 Ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco arcilloso
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	790-730 m
Producción/ha	4.000 kg/ha
Orientación	Sur/Sureste
Pendiente	15%
Años de plantación	1.994

Elaboración

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	1999
Botellas producidas	14.500
Fermentación	10-14 días en tanques inox (28°C)
Crianza	18m en barrica y 24m en botella
Alcohol	15,30%
Acidez	5,10 gr/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 impenetrable 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
matarrromera@matarrromera.es



www.facebook.com/matarrromera
www.twitter.com/matarrromera
www.instagram.com/matarrromera_