



MATARROMERA



Matarromera Verdejo Ferm. en Barrica 2016 D.O. Rueda

Tuvieron que pasar 25 años para que Matarromera viese nacer un monovarietal Verdejo amparado por la D.O. Rueda, con motivo del aniversario de la Bodega.

Un verdejo fermentado en barrica digno de Matarromera. Atractivo tono amarillo verdoso, la medida utilización de barricas de varias tonelerías diferentes, buscan el perfecto ensamblaje para una sobresaliente complejidad, donde los aromas de hinojo, fresca fruta de hueso y flores blancas, casan a la perfección con los toques ensamblados de su crianza en barrica como toffe, suave vainilla, madera de cedro y suave pan tostado. Elegante boca, fresca y untuosa a la vez. Excelente equilibrio entre una medida acidez, esta estructura y sus aromas, con final largo, pleno, fresco y equilibrado.

Premios y puntuaciones

Añada 2016

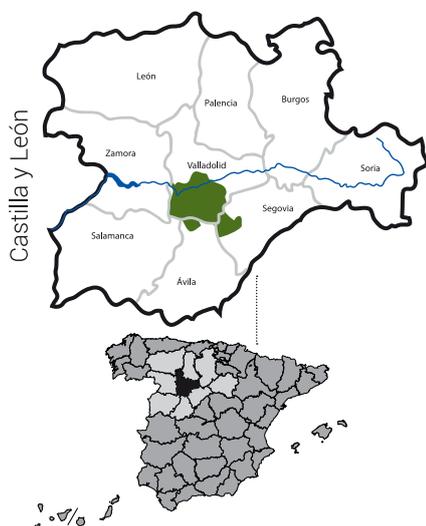
- 90 Puntos Guía Peñín 2019

Añada 2015

- 94 Puntos Guía Gourmets 2018
- 93 Puntos Anuario De Los Vinos El País 2018
- 91 Puntos Guía Peñín 2018
- 90 Puntos Wine Enthusiast Mayo 2017

Añada 2012 (Ed. 25 Aniversario)

- 96 Puntos Guía Gourmets 2015



BODEGA MATARROMERA
Enólogo: Alberto Gómez
Director Técnico: Félix González

Añada 2016

El 2016 en nuestra parcela de Las Piedras le precedió un invierno y un inicio de año muy lluvioso hasta bien entrado el mes de mayo, con brotación de la parcela la segunda semana de este mes. Verano con inicio templado y final muy caluroso, con una lenta maduración de la uva en septiembre, con vendimia más bien tardía la tercera semana de septiembre, con moderada graduación alcohólica y delicados perfiles aromáticos de Matarromera Verdejo.

Viñedo

Matarromera Verdejo Fermentado en barrica, se elabora con uvas de una zona concreta de nuestra Finca de Las Piedras, donde la madurez y edad del viñedo, ya permite obtener una perfecta y homogénea producción en unos suelos pobres arenosos en la vecindad de la Comarca de Pinares. La vecindad de estos pinares y la arena del suelo garantizan la frescura de una uva exclusiva para este Matarromera.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca Las Piedras
Localidad Valdestillas
Superficie 9.22 ha
Textura del Suelo franco-arenoso
Altitud 750-730 msnm
Producción/ha 6.500 kg/ha
Orientación Noroeste-sureste
Pendiente 0-5%
Año de plantación 2006

Elaboración

Varietal Verdejo
Vendimia Septiembre
Primera vendimia 2012
Tipo de elaboración tradicional en blanco, con fermentación en barrica, donde permanece posteriormente en contacto con sus lías.
Botellas producidas 5.000
Fermentación en barricas de roble francés nueva
Crianza posterior a la fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas de fermentación, con posterior ensamble en botella
Alcohol 13.5%
Acidez 5.4 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 10-12°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/matarromera
www.twitter.com/matarromera
www.instagram.com/matarromera_