

MELIOR ROSADO 2014

D.O. CIGALES



La añada 2014

El año 2014 se caracterizó por un invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de la vid la primera quincena de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración hasta al menos 15 días de un año normal. Maduración final muy lenta aunque equilibrada, con episodios de lluvia durante la misma, con vendimia dilatada a lo largo de todo el mes de octubre.

El vino

Melior Rosado es un vino fresco y equilibrado. Su controlada fermentación hace emerger la intensidad de las frutas rojas de tempranillo. Color picota medio con irisaciones amoratadas, muy limpio y brillante a la vez. La intensidad aromática es alta y posee una amplia gama de esencias frutales con toques florales. Este rosado es muy expresivo, con la franqueza que define a los vinos de uva tempranillo. En boca es equilibrado, con acidez y frescura en armonía con un cuerpo de medido volumen. Mantiene una agradable y fresca sensación final.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Terrón Blanco - Páramo
Localidad	Quintanilla de Trigueros
Superficie	13.07 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	arcilloso /franco-arcilloso
Tipo de elaboración	tradicional en rosado
Altitud	810/855 m
Producción/ha	5.000 kg/Ha
Orientación de la espaldera	varias
Pendiente	0-15%
Años de plantación	1993/201

Vendimia y envejecimiento

Varietalidad	80% Tempranillo, 20% Verdejo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2004
Botellas producidas	31.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C)
Crianza	No

Datos analíticos

Alcohol	13.5 %
Azúcar residual	3,03 g/l
Acidez	5,74 g/l
Extracto seco	20 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 8°C



MATARROMERA

PRODUCTOR

Bodega Matarromera, S.L. (1988)

Enólogo: David Rodríguez

Elaboración: Bodega Valdelosfrailes

D.O. Cigales - España

www.bodegamatarromera.es

matarrromera@matarrromera.es