

MATARROMERA PRESTIGIO 2011

D.O. RIBERA DEL DUERO

La añada 2010

Invierno suave y lluvioso. Primavera fría con importantes heladas que limitaron la producción. Brotación retrasada, con posterior verano caluroso. Excelente maduración por la ausencia de lluvia al final del verano con altas temperatura y diferencias térmicas día-noche, con vendimia durante la segunda quincena de septiembre.

El vino

Matarromera Prestigio 2011 es la concepción de uvas de viñedos viejos de la finca Pago de las Solanas. Sólo nace aquellos años que la uva y la añada alcanza la calidad exigida por Bodega Matarromera. En el año 2011 sólo se elaboraron 14.500 kilos vendimiados en cajas y seleccionados en mesa de selección. La distinción de Matarromera Prestigio 2011 se debe a su doble crianza. Durante 9 meses es criando en barrica francesa de Allier, tras los cuales se hace un trasiego para continuar la crianza otros 9 meses en barricas nuevas de roble americano. La crianza en botella se prolonga durante 24 meses en una botella troncocónica, oscura, pesada, y un tapón natural.

Uvas rigurosamente seleccionadas de viñedos viejos. Los 18 meses en barrica los ha pasado en los dos robles más emblemáticos: 9 meses en madera americana y otros 9 en madera francesa, ambos con distintas intensidades de tostado. Matarromera Prestigio posee un excelente equilibrio con aromas especiados procedentes de su paso por barrica. Mantiene un color cereza intenso, limpio y brillante. Su aroma es potente, rico en matices tostados con fondo de frutas negras muy maduras. Conserva un poderoso esqueleto de taninos dulces con final largo. Todo ello hacen que este vino sea a la vez verdaderamente elegante y de perfil moderno.



Formato 750 ml,

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	Limitada a 2.500 y 5.000 kg/ha
Orientación de la espaldera	Norte/Noroeste - Sur/Sureste
Pendiente	10%
Años de plantación	1994

Vendimia y envejecimiento

Varietalidad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	1994
Botellas producidas	14.500
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (28°C)
Crianza	18 meses en barrica y 24 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	15,32%
Acidez	4,52 g/l

Recomendaciones

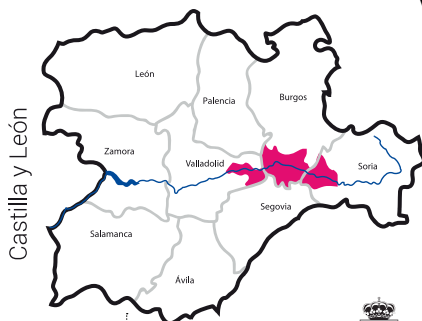
Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C

Reconocimientos

- 92P Guía Peñín 2015
- 92P Anuario de Vinos de El País 2015

Reconocimientos de añadas anteriores.

- 95P Guía Repsol 2013
- 91-94P Robert Parker 2011



Castilla y León



MATARROMERA

PRODUCTOR

Bodega Matarromera, S.L. (1988)

Enólogo: Félix González

Director técnico: Alberto Guadarrama

Elaboración: Bodega Matarromera

D.O. Ribera del Duero - España

www.bodegamatarromera.es
matarromera@matarromera.es