

MATARROMERA PRESTIGIO 2013

D.O. RIBERA DEL DUERO



La añada 2013

Invierno poco lluvioso y suave, con posterior primavera húmeda que retrasó el ciclo de la vid. 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

Matarromera Prestigio 2013 es la concepción de uvas de viñedos de la finca Pago de las Solanas. Sólo nace aquellos años que la uva y la añada alcanza la calidad exigida por Bodega Matarromera. La distinción de Matarromera Prestigio 2013 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 la variedad Tempranillo procedente del Pago de las Solanas. 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. Posee un característico y brillante color cereza, muy intenso. En la boca muestra un cuerpo voluminoso e intenso, con característicos tonos tostados y sabores de fruta negra muy madura. 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	20.000 kg/ha
Orientación de la espaldera	Norte/Noroeste - Sur/Sureste
Pendiente	10%
Años de plantación	1994

Vendimia y envejecimiento

Varietal	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

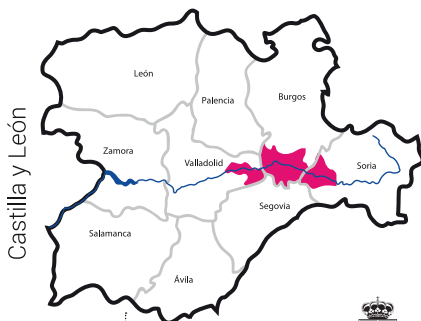
Alcohol	15,32%
Acidez	4,52 g/l

Recomendaciones

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

Awards

- 93P Guía Peñín 2018 (Prestigio 2013)
- 92P Guía Peñín 2017 (Prestigio 2012)
- 91P Wine & Spirits (Prestigio 2013)
- 95P Guía Repsol 2013 (Prestigio 2009)
- 91-94P Robert Parker 2011 (Prestigio 2009)
- 91P Guía Interviño (Prestigio 2009)
- 91P Wine Enthusiast (Prestigio 2005)
- 90P Wine Spectator (Prestigio 2005)



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