



Melior de Matarromera Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

94 puntos Guía Gourmets

Criado en barrica durante más de 4 meses

Vino

Melior de Matarromera proviene de viñedos situados en las proximidades del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera de Duero donde los monjes cistercienses reintrodujeron el cultivo de la vid en la Edad Media.

Viñedos de entre 20 a 40 años. Seguimiento individualizado de las parcelas para lograr el momento óptimo de vendimia buscando la máxima expresión varietal.

La uvas son despalilladas y estrujadas. Maceración en frío durante 3 días antes de la vinificación clásica entre 25-27 °C. Posteriormente se macera con remontados periódicos y en función de la cata diaria se decide el mejor momento de descube. Una vez finalizada la fermentación maloláctica comienza la crianza en barrica de roble durante más de 4 meses.

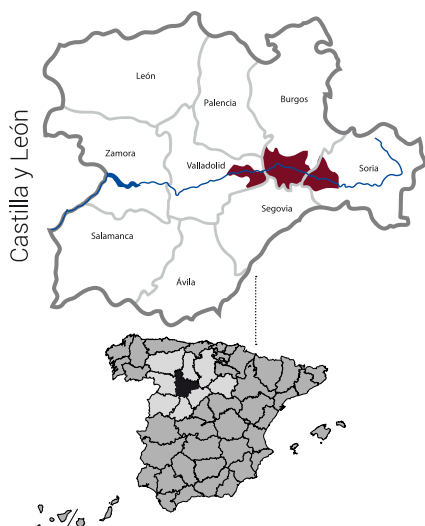
- Color rojo cereza con ribete púrpura, expresión de juventud.
- En nariz presenta notas frutas rojas con especias como el regaliz, el café, o la vainilla. Tonos de monte bajo y resina.
- En boca el ataque es frontal, denso y aterciopelado y va acompañado de taninos carnosos y potentes, lo que le confiere una estructura muy compleja, larga y extremadamente sabrosa. Un vino de gran equilibrio.

Premios

- 94 Puntos Guía Gourmets
- Medalla de Oro Berliner Wine Trophy
- Medalla de ORO CINVE
- Top 100 Best Buy Wines Wine Enthusiast

Maridaje

Es ideal para el coqueo, con aperitivos y embutidos. La carne también es una gran aliada a la hora de potenciar los atributos de Melior de Matarromera.



Melior de Matarromera Tempranillo

ENÓLOGAS: Verónica Pareja y Marta Arias
DIRECTOR TÉCNICO: Javier Aladro



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 imparable 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.

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos actuales con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

Ficha técnica

Origen del vino

Nombre del viñedo: zona de La Casa, Villanueva y La Cabaña
Localidad: Olivares de Duero
Superficie: 60 ha
Suelo: franco/arenoso/arcilloso
Altitud: 730 m.s.n.m.
Producción/ha: limitada a 7.000 kg/ha
Año de plantación: 1997

Elaboración

Variedad: 100% Tempranillo
Botellas producidas: 400.000 botellas
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable
Crianza: más de 4 meses en barrica
Formato: 750 ml y magnum de 1,5 Litros
Alcohol: 14%
Acidez: 5.5 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

