

GRANZA ECO ROBLE 2014

D.O. RIBERA DEL DUERO



La añada 2014

Muy buena añada en la Ribera del Duero. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, compensando unos extremos con otros. Partimos de una primavera precoz muy calurosa nivelada después por un verano de grandes diferencias térmicas. Como resultado un fruto con una maduración equilibrada.

El vino

Cubierto de capa, amaratado intenso con ribete cardenal oscuro. Franco y complejo, con aromas de fruta negra madura de mora y mirtillo, con fondo de florales de violeta entre toques minerales, en equilibrio con aromas terciarios procedentes de la crianza en bodega, como vainilla, pimienta negra, regaliz de palo y café torrefacto. Vivo esqueleto de taninos dulces que proporcionan elegancia y equilibrio, persistiendo los mismos aromas existentes en nariz, con buena complejidad y final largo armonioso y persistente.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo La Nava
 Localidad Pesquera de Duero
 Superficie 9,98 ha
 Formación espaldera
 Textura del suelo franco arenosa
 Tipo de elaboración tradicional en tinto - ecológico
 Altitud 730/760
 Producción/ha 5.000 kg/ha
 Orientación de la espaldera N-S
 Pendiente 0-5%

Vendimia y envejecimiento

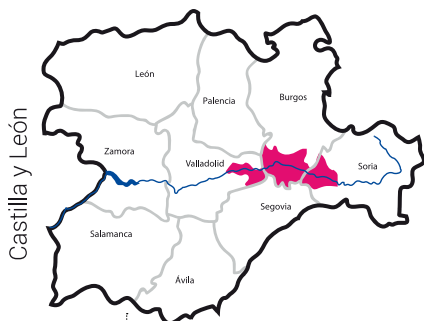
Variedad 100% Tempranillo
 Vendimia Octubre
 Primera vendimia 2014
 Botellas producidas 50.000
 Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable
 Crianza 6 meses en bodega - 6 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol 14%
 Azúcar residual 1.84 g/l
 Acidez 5,4 g/l
 Extracto seco 31,5 g/l

Recomendaciones

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



Castilla y León



PRODUCTOR
 Bodega Matarromera, S.L. (1988)
 Enólogo: Verónica Pareja
 D.O. Ribera del Duero - España

www.bodegamatarromera.es
matarrromera@matarrromera.es



#GranzaEcológico

