



PAGOS DE MATANEGRA

Los pequeños detalles son los que crean las grandes diferencias

NOTAS TÉCNICAS / NOTAS DE CATA

MATANEGRA FINCA VALENTINA 2019

Características:

Añada: 2019	Varietal: 100% tempranillo
Origen: D.O. Ribera del Duero	Crianza: 21 meses en barrica de roble francés. Maloláctica en barrica
% Alcohol: 14,0% VOL	Producción: 8.000 Botellas
Tipo de suelo: Arcillo calcáreo	Edad media del viñedo: 90-100 años
Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.	Tipo de poda: Poda y rebaje. Por ciclos lunares
Vendimia: 2ª semana de Octubre	Maceración: 7 días
Temp. de fermentación: 22º C	Fermentación maloláctica: Si, en barrica

Análisis Sensorial

- Color:** Rojo intenso y profundo, limpio, brillante
- En nariz:** Complejo y elegante. Aromas florales envueltos en especias asiáticas,
- En boca:** Elegante, con taninos más suaves que en años anteriores y la columna vertebral de la acidez funcionando a través del vino. La complejidad del mineral se hace evidente junto con los chocolates y la vainilla, especias aportadas por el roble francés.
- Servicio:** 14º C – 16º C Aprox.

Analítica

- Grado a 20º C:** 14,5% VOL **pH:** 3,76
- Azúcares reductores:** 1,41 gr/L **Acidez total:** 4,70 gr/L

Premios

