



BODEGA MATARROMERA

Melior

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas seleccionadas de la zona de Valbuena de Duero y Olivares de Duero. Ha fermentado a temperatura controlada, permaneciendo durante 6 meses en barricas nuevas.

Carefully selected grapes from Valbuena de Duero and Olivares de Duero. After a very controlled temperature fermentation it has been aged in new oak barrels for 6 months.

Importante capa de tonos cardenal oscuro y morados. Se muestra limpio y brillante.



Deep blueberry and purple color, clean and bright

Notable complejidad de primarios de frutas rojas maduras (fresa y frambuesa) ensamblados con especiados terciarios como café, regaliz y vainilla.



Primary aromas of ripe fruit (strawberry, raspberry), and spicy tertiary like coffee, liquorice and vanilla

Notable paso, con importantes taninos dulces y sensaciones frutales, entre toques de madera, con final largo y persistente.



Sweet tannins, fruity sensations, new wood. Long and lingering finish.

Formato - Format 750ml, 375 ml

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Matarromera

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

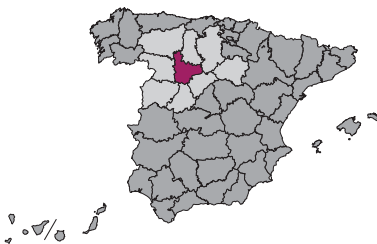
1988

REGIÓN REGION

Ribera del Duero

PAÍS COUNTRY

España / Spain



Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de la Cabaña
Tamaño - Size	85 Ha - 209 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	franco areno arcilloso - clay, sand, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	800 m - 2624 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 971 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	5.000 kg/Ha - 5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tempranillo
Harvest time	Octubre - October
First vintage	1994
Production	400.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Aging	6 meses en barrica y 6 meses en botella 6 months in barrel & 6 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13,43%
Residual sugar	1,84 g/l
Acidity	5,25 g/l
Dry extract	31,5 g/l

GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN

T +34 902 430 170

F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es