



MATARROMERA



Matarromera Reserva 2014 D.O. Ribera del Duero

Matarromera Reserva es uno de los vinos por excelencia de Matarromera, ejemplo del esmero en el cultivo de las uvas de sus parcelas de Las Solana y Las Celadillas, en Olivares de Duero, parcelas calizas de elevada altitud y orientadas al sur. Su crianza tiene lugar en barricas de roble francés y americano. Son barricas de grano fino para una lenta crianza y de tostado muy suave, para solo acompañar las características de su terruño. Permanece en ellas durante 14 meses. Se elabora con un 100% de la variedad tempranillo, permaneciendo 14 meses en estas barricas, para posteriormente reposar otros 22 meses en botella.

Excelente capa de color, cardenal oscuro con abundantes tonos violáceos que indican una excelente longevidad. En fase olfativa es elegante, intenso y muy complejo. Fruta negra ácida, guinda, zarzamora y grosella, entre fruta negra más madura, en armonía con multitud de tonos de crianza, especiados de clavo y pimienta negra, maderas nobles, torrefactos finos, regaliz y cacao, con toque mineral y tinta china. Buena estructura con intenso esqueleto de taninos dulces. Final aterciopelado, largo y muy elegante.

Premios y puntuaciones

Añada 2014

- 92 Puntos Guía Vivir El Vino 365 Vinos Al Año 2018
- 92 Puntos Wine & Spirits 2018
- 92 Puntos Guía Peñín 2019

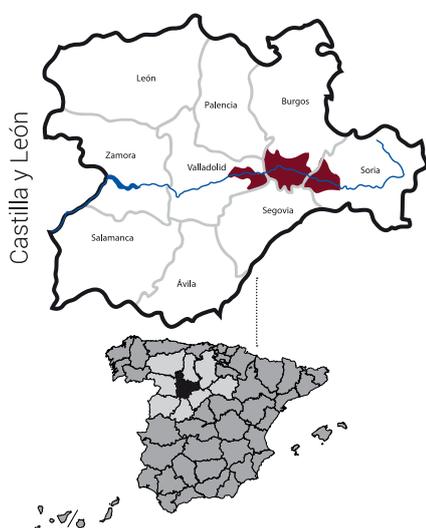
Añada 2013

- 95 Puntos Guía Gourmets 2018
- 92 Puntos Guía Peñín 2018

BODEGA MATARROMERA

Enólogo: Félix González

Director Técnico: Alberto Guadarrama



Añada 2014

Invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de las parcelas con que se elabora Matarromera Reserva la primera semana de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración. Maduración final muy lenta y muy equilibrada, con episodios de lluvia durante la misma, con vendimia a mediados de octubre.

Viñedo

El Picón de Zurita, muy próximo al río Duero cuenta con parte de su plantación en vaso y otra parte en espaldera. La superficie en vaso es una de las plantaciones más antiguas que se conservan en la Ribera del Duero. Las Celadillas se localiza muy próxima a Bodega Matarromera, en el término municipal de Olivares de Duero y está plantada en espaldera de Tempranillo. Las Solanas es el pago mítico de Matarromera, algunas partes de dicha parcela se destinan a la elaboración de Matarromera Reserva.



Datos técnicos

Formato 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Las Celadillas y Las Solanas
Localidad	Olivares de Duero
Superficie	2.39 ha, 3.7 ha, 19.78 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	Franco-Calizo
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	725m, 790-760m, 790-730m
Producción/ha	limitado a 4.000 kg/ha
Orientación	mixta
Pendiente	10%, 9.5-17%, 10%
Años de plantación	1994

Elaboración

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	1994
Botellas producidas	100.000
Fermentación	10-14 días en tanques inox (28°C)
Crianza	14 meses en barrica y 22 en botella
Alcohol	14,5%
Acidez	4,90 g/l

Recomendaciones

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

Bodega 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.

Bodega Matarromera

Ctra Renedo-Pesquera Km 30
Valbuena de Duero, Valladolid,
España - Spain

www.bodegamatarromera.es
matarrromera@matarrromera.es



www.facebook.com/matarrromera
www.twitter.com/matarrromera
www.instagram.com/matarrromera_