



MATARROMERA



# Matarromera Crianza 2015 D.O. Ribera del Duero

Matarromera Crianza es uno de los vinos por excelencia de Matarromera, ejemplo del respeto al equilibrio entre la fruta y una medida madera que caracteriza a la Bodega. Matarromera Crianza se cría en barricas de 225 litros de robles francés y americano de los más prestigiosos bosques. Son barricas de grano fino y tostado medio a suave. Durante su crianza, el vino permanecerá en salas de humedad y temperatura controladas.

Se elabora con un 100% de la variedad tempranillo, permaneciendo 14 meses en barrica, para posteriormente reposar otros 12 meses en botella. Buena capa de color cardenal oscuro con abundantes tonos violáceos que indican una excelente longevidad. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven finos aromas de fruta negra madura, en perfecto equilibrio con los especiados y suaves tostados de maderas nobles. Es un vino sabroso, con paso generoso y final intenso y duradero. Buena estructura de taninos nobles, posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Matarromera elaborados con las mejores uvas de la Ribera de Duero.

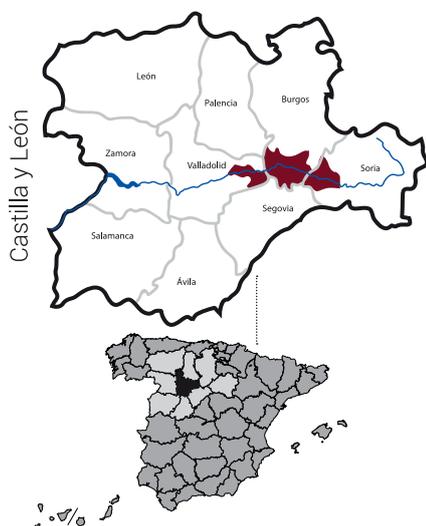
## Premios y puntuaciones

Añada 2015

- 90 Puntos Guía Peñín 2019

Añada 2014

- 92 Puntos Wine Enthusiast Junio 2018
- 91 Puntos Guía Peñín 2018
- 90 Puntos Guía Gourmets 2018



BODEGA MATARROMERA

Enólogo: Félix González

Director Técnico: Alberto Guadarrama

# Añada 2015

Invierno suave y poco lluvioso, con posterior primavera también bastante suave y lluvias moderadas, con brotación de las parcelas de Matarromera Crianza la última semana de abril, y ciclo de un año medio. Posteriormente, un verano caluroso y anormalmente seco, aceleró el ciclo, adelantando la vendimia de sus parcelas a la última semana de septiembre, con una excelente maduración fenólica, y notable concentración.

## Viñedo

La uva Tempranillo con la que se elabora Matarromera Crianza procede de varias fincas localizadas en los términos municipales de Olivares y Valbuena de Duero, destacan La Aguilera, Tejares, Martinete o el Badén. Son viñedos muy próximos al río Duero que producen una uva Tempranillo de gran calidad que año tras año aporta su característico sabor a Matarromera Crianza.



# Datos técnicos

Formato 375 ml, 750 ml, 1500 ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo y Superficie 1170 has. de viñedos emblemáticos de Bodega Matarromera entre los que destacan La Aguilera, Tejares, Martinete, Baden, Las Solanas o San Román

Localidad Valbuena y Olivares de Duero

Formación 4.7 ha, 4.69 ha, 5.69 ha, 19.78ha, 2.35ha

Textura del suelo franco arcillo-calizo

Tipo de elaboración tradicional en tinto

Altitud 730 a 790 m snm.

Producción/ha 5.500 kg/ha.

Orientación mixta

Pendiente 0-10%, 15-20%

Años de plantación 1.990 a 1.994

### Vendimia y envejecimiento

Varietal 100% Tempranillo

Vendimia Septiembre de 2015

Primera vendimia **1994 (Gran Medalla de ORO IWC)**

Botellas producidas 900.000 botellas

Fermentación 10-14 días en tanques de inox (28°C)

Crianza 14 meses en bodega y 12 en botella

Alcohol 14,5%

Acidez 5,50 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 imponente 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](http://www.bodegamatarromera.es)  
[matarromera@matarromera.es](mailto:matarromera@matarromera.es)



[www.facebook.com/matarromera](https://www.facebook.com/matarromera)  
[www.twitter.com/matarromera](https://www.twitter.com/matarromera)  
[www.instagram.com/matarromera\\_](https://www.instagram.com/matarromera_)