



MATUCOS

Vendimia Seleccionada

2010



Matucos

Vendimia Seleccionada

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14 %
Azúcar residual: menos de 2 grs/litro
Acidez total (ác. tartárico) : 4,85 grs/litro
PH: 3,80
Variedad de Uva: 100% tempranillo

ANÁLISIS VISUAL

Rojo picota límpido y brillante, intensidad alta y presencia de lágrima alcohólica.

ANÁLISIS AROMAS

Intensidad aromática media con tonos de fruta madura. Muy complejo con características del terreno.

SENSACIONES EN BOCA

Amplio con entrada potente y amable, tanicidad aterciopelada con muchos recuerdos a fruta negra.

ELABORACIÓN

Vendimia / recolección: Manual.
Viñedo: San Martín de Rubiales (Burgos)
Envejecimiento: 14 meses en barrica de roble francés. Maloláctica en barrica nueva.
Botella: bordelesa esfera negra, capacidad 0,75 cl.
Producción anual: 3.000 botella.



Ctra BU-131, Km. 4,800 - 09317 - S. Martín de Rubiales (Burgos)
Tel: 616 679 892 - Email: info@bodegalosmatucos.com