



Matarromera Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

TOP100 Wine Spectator

12 meses de crianza en bodega

Matarromera Crianza además de un vino es casi un culto. Su primera añada, 1994, se alzó con el título **Mejor Vino del Mundo** en un concurso internacional de la Organización Internacional del Vino de España (OIVE). Desde entonces, este 100% Tempranillo, es una de las señas de identidad de Matarromera.

De este vino nos sorprende la identidad del terroir del que procede: viñedos históricos de Matarromera, suelos calizos en una dura climatología con grandes oscilaciones térmicas. Además:

- Equilibrio: entre la madurez de la fruta y su crianza en bodega.
- Madera: descansa en bodegas seleccionadas de roble francés y americano, de grano fino y tostado suave, para respetar al máximo la expresión de la fruta.
- Aromas a fruta negra madura y suaves especias de romero y clavo.
- Es sabroso, intenso y muy duradero. Persistencia y equilibrio.

VIÑEDO

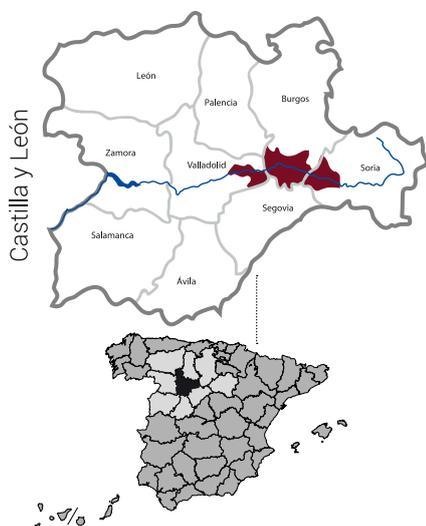
Matarromera Crianza procede de varias fincas localizadas entre Olivares y Valbuena de Duero (Valladolid). Se trata de La Aguilera, Tejares, Martinete o el Badén. Son viñedos muy próximos al Duero que producen una uva de gran calidad que, año tras año, aporta su característico sabor a Matarromera Crianza.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- TOP 100 - Wine Spectator
- 95 Puntos Guía Gourmets
- 92 Puntos Guía De Vinos ABC
- 92 Puntos Wine & Spirits
- Medalla De Oro Concurso Mundial De Bruselas
- Bacchus De Oro
- Medalla De Oro Mundus Vini
- 91 Puntos Guía Peñín
- 91 Puntos Wine Enthusiast
- 90 Puntos Tim Atkin

MARIDAJE

Además de quesos e ibéricos, proponemos cualquier tipo de carne, tanto blanca como roja, así como platos de pasta o arroces.



Matarromera Crianza

ENÓLOGO: Félix González

DIRECTOR TÉCNICO: Alberto Guadarrama



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 impasible 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**.

Ficha técnica

Origen del vino

Viñedo: 200 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: espaldera
Textura del suelo: franco-arcilloso y franco-calizo
Altitud: 730/790 msnm
Producción: 5.500 kg/ha
Año de plantación: 1.990-1.994

Elaboración

Varietal: 100% Tempranillo
Botellas producidas: 900.000
Fermentación: 10-14 días en tanques de inox (28°C)
Crianza: 12 meses en bodega y 12 meses en botella
Alcohol: 14,5%
Acidez: 5,30 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

