

# BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



## Ficha de Cata

### TEMPRANILLO - MALBEC 2018

#### COLOR

Color picota intenso, capa muy alta, de fondo negro y brillante. Ligeramente abierto.

#### NARIZ

Nariz de intensidad alta, franco y delicado de fruta roja y negra, especiado de clavo, vainilla y canela, ligeramente balsámico, fondo de pan tostado y algo de chocolate.

#### BOCA

Boca de entada suave y elegante, es fluido, fresco y aromático, complejo.

La fruta roja prevalece de entrada a la negra, de cereza a guinda acompañado de unos taninos muy finos.

En el centro de boca pasa rápido por su equilibrada acidez para dar intensidad aromática en el postgusto, donde aparecen los especiados con toques de cuero limpio, algo de tabaco de fondo y de nuevo la fruta, esta vez negra con las vainillas e incluso algo de incienso, pimienta rosa mezclada con la parte licorosa de la guinda que dan aspecto de fruta más oscura. Algo de pan tostado.

Vino muy singular, sin duda alguna una rareza para la Ribera del Duero, su singularidad reside en el 25% de la variedad Malbec, Bosque de Matasnos es pionero y líder en extensión en su uso y difícil manejo en campo, lo que nos permite traer a la copa un vino 100% de parcela única del Bosque. Singular.

Perfecto para acompañar estofados de corzo, ternera, cocido montañés, carnes rojas, lechazo asado y quesos de pasta dura como los de la tierra de Castilla y León, así como trufados de todo tipo, en carnes rojas o blancas. También acompaña perfectamente los pescados azules y algunos blancos al horno o asados.

#### VARIEDAD DE UVAS

75% Tempranillo

25% Malbec



# BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



## Tasting Notes

### TEMPRANILLO - MALBEC 2018

#### COLOUR

Very deep picota cherry color, with a lustrous dark background. Slightly open.

#### NOSE

Highly intense aroma, frank and delicate with red and black fruit, cloves, vanilla and cinnamon, lightly balsamic, a toasted background with a suggestion of chocolate.

#### MOUTH

Soft and elegant first taste, fluid, fresh and aromatic, complex. The red fruit prevails over the black, from cherry to morello, accompanied by very elegant tannins.

In the center of the mouth it moves quickly, its balanced acidity giving the aftertaste an aromatic intensity, where spices appear with touches of clean leather, a suggestion of tobacco in the background and then the fruit, this time black, with vanilla and even a hint of incense, pink pepper mixed with the liqueur part of the morello, giving the impression of darker fruit. Hints of toasted bread.

Without doubt, a truly singular wine. Its distinction lies in the 25% Malbec; Bosque de Matasnos is a pioneer in extending its use, which allows us to bring to the glass a wine that is 100% from a single plot of Bosque de Matasnos. Outstanding.

Perfect accompaniment to stewed roe deer, beef, red or white meat, roast lamb and hard cheeses such as those from Castilla y León, as well as all kinds of truffles. It also goes perfectly with blue fish and baked or roasted white fish.

#### GRAPE VARIETIES

75% Tempranillo

25% Malbec

