

BOSQUE DE MATASNOS



Ficha de Cata

ETIQUETA BLANCA 2022

COLOR

Color rojo picota intenso, tinte amorado, de capa muy alta, ligeramente abierto, limpio.

NARIZ

De intensidad alta, limpio, especiado y afrutado por igual. Elegante combinación de la ciruela madura con un fondo de cereza escarchada, guinda, toque floral, lácteos, balsámico fino y muy bien integrado, recuerdo de laurel.

Notas especiadas de chocolate, torrefacto, cuero limpio y ligeramente mineral característico de Bosque de Matasnos, incienso, clavo con final negro y matices ahumados.

Invita a beber...

BOCA

Entrada en boca agradable, ligeramente dulce.

Fruta madura y taninos elegantes. Predomina la ciruela negra en el centro y final de boca.

Especiado intenso, mineral de nuevo, grafito y regaliz, fondo de cuero limpio, amplio y sedoso.

Postgusto muy agradable de chocolate negro, largo con final tostado, ahumados y tabaco, de nuevo la fruta.

Goloso e intenso, profundo, un vino perfecto para maridar platos elaborados de legumbres, arroces con carne, caza mayor, quesos y algún guiso de pescado como el marmitako.

VARIEDAD DE UVAS

91% Tempranillo, 5% Merlot y 4% Malbec



BOSQUE DE MATASNOS



TASTING NOTES

ETIQUETA BLANCA 2022

COLOUR

Intense picota cherry red with a purplish tint, great depth, slightly open, clear.

NOSE

Highly intense, clean, spicy and fruity in equal measure. Elegant combination of ripe plum with a background of candied cherry, morello, floral notes, dairy, fine and very well integrated balsamic, a hint of bay leaf. Spicy notes of chocolate, roasted, clean leather and the slightly mineral characteristic of Bosque de Matasnos, incense, cloves with a black finish and smoky nuances. Inviting

MOUTH

Pleasant on first taste, slightly sweet. Ripe fruit and fine tannins. Black plum predominates in the center and at the back of the mouth. Intense spices, minerals, graphite and licorice, a background of clean leather, broad and silky. Very pleasant aftertaste of dark chocolate, long with a toasted, smoky and tobacco finish, and a reappearance of fruit. Sweet and intense, deep, a perfect wine to pair with dishes made with legumes, rice with meat, big game, cheeses and fish stews such as marmitako.

PAIRING

91% Tempranillo, 5% Merlot, 4% Malbec

