



Melior

Melior Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

Este vino representa la Ribera del Duero más clásica en un vino agradable. Proviene de nuestras parcelas ubicadas en la Milla de Oro de la Ribera del Duero, plantadas con Tempranillo. Posee un ligero y característico sabor a madera gracias a su paso por bodega. Este vino es perfecto para disfrutar con amigos.

Uvas rigurosamente seleccionadas previa a una controlada fermentación. Tras su paso por bodega reposa en botella. Muestra una importante capa de tonos cardenal oscuro con ribete morado de juventud; muy limpio y brillante. En aromas buena complejidad de primarios, de frutas rojas maduras ensamblados con especiados terciarios de crianza; regaliz, café, vainilla... Tiene un cuerpo voluminoso e intenso y a la vez alegre y fresco, sujeto por un excelente nivel de taninos. Mantiene un notable paso con taninos dulces y tras sensaciones frutales con toques de madera limpia, conserva un final largo persistente.

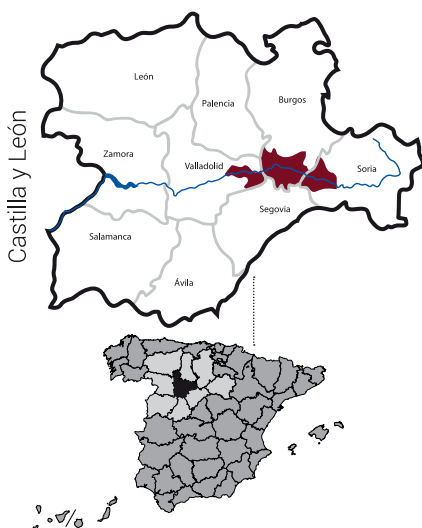
Premios y puntuaciones

Añada 2015

- Medalla de Oro Berliner Wine Trophy 2017
- 90 Puntos Guía Repsol 2018

Añada 2014

- Zarcillo de Plata 2015
- 90 Puntos Guía Repsol 2016



BODEGA MATARROMERA
Enólogo: Alberto Guadarrama
Director Técnico: Félix González

Viñedo

Situado en pleno corazón de la milla de oro de la Ribera del Duero se encuentran situadas las parcelas de La Casa, Villanueva y La Cabaña. Viñedos situados en las proximidades del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera del Duero donde los monjes cistercienses reintrodujeron el cultivo de la vid en la Edad Media.



Datos técnicos

Formato 750ml, 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca de La Casa, Villanueva y La Cabaña
Localidad Olivares de Duero
Superficie 20.03ha, 4.56ha, 2,55ha
Textura del Suelo franco arenoso arcilloso
Altitud 730/760
Producción/ha limitada a 7.000 kg/ha
Orientación varias
Pendiente 2-9%
Año de plantación 1997

Elaboración

Varietal 100% Tempranillo
Vendimia Octubre
Primera añada 1994
Tipo de elaboración Tradicional en tinto
Botellas producidas 400.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza 6 meses en barrica
Alcohol 14%
Acidez 5,5 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la 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 impenetrable 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
matarrromera@matarrromera.es



www.facebook.com/matarrromera
www.twitter.com/matarrromera
www.instagram.com/matarrromera_