



# MATARROMERA CRIANZA

## D.O. Ribera del Duero

España



100% Tempranillo



12 a 14 meses barrica roble francés y americano  
12 meses en botella.



16-18° C (Se sugiere decantar)



375 ml, 750 ml, 1500 ml.



## GASTRONOMÍA

Atún sellado, costillas de cordero, pastas, paella, aves a las brasas, algunos estofados, comida ligeramente condimentada y carnes rojas.

“ *Satisface el gusto del paladar mexicano.  
El vino de Grupo Matarromera más  
reconocido a nivel mundial.* ”



## NOTA DE CATA

**Vista:** Limpio y brillante con tonos rojo ciruela.

**Nariz:** Aromas de frutos rojos y negros como zarzamora, frambuesa y ciruela, con aromas lácteos, además de sensaciones de vainilla, cuero y cacao.

**Boca:** Potente, carnoso, con cuerpo y acidez bien ensamblados.



## PREMIOS

- Zarcillo de Oro 2013, España (Añada 2010)
- Medalla de Oro en Berlín Wine Trophy 2012, Alemania (Añada 2009)
- 91 Puntos Parker 2011 (Añada 2009)
- 91 Puntos Wine Enthusiast 2013 (Añada 2009)

## ¿POR QUÉ ELEGIR MATARROMERA CRIANZA?

- Vino de Grupo Matarromera más reconocido y vendido a nivel mundial.
- Vino español con excelencia que trasciende fronteras.
- Asegura su calidad mediante el sistema de trazabilidad que rastrea todo el proceso de producción desde la viña a la copa (Pioneros en Ribera del Duero).
- Satisface perfectamente el gusto del paladar mexicano armonizando, con un gran número de platillos en todo momento.



GRUPO  
MATARROMERA

**BLN**