





MATARRROMERA


Gran Reserva


D.O. Ribera del Duero

España

 100% Tempranillo

 24 meses barrica roble francés
36 meses en botella

 16-18° C (Se sugiere decantar)

 750 ml.




GASTRONOMÍA

Ideal para elegantes platillos, carnes rojas, estofados, embutidos, cabrito, lechón y quesos de potencia media.

“ *Vino de gran amplitud y elegancia por su permanencia en madera y el correcto paso del tiempo* ”


NOTA DE CATA

 **Vista:** Limpio, brillante con color cereza intenso y bordes granate.

Nariz: Intensos aromas dominados por fruta, sobre una equilibrada influencia de ahumados y maderas, también destacan sensaciones de laurel, mejorana, cacao, cuero, lácteos y caramelo.

Boca: Gran amplitud y complejidad acorde a su permanencia en madera, equilibrio de acidez, frutalidad y taninos, los cuales son delicados y persistentes.

PREMIOS

-  90 Puntos Guía Peñín, España 2011 (Añada 2001)
- 93 Puntos Wine Spectator, E.U.A. 2012 (Añada 2001)
- 90 Puntos Guía Intervinos, España 2013 (Añada 2001)

¿POR QUÉ ELEGIR MATARRROMERA GRAN RESERVA?

- Durante poco más de cinco años, Matarrromera pone todo su empeño para elaborar este Gran Reserva, consiguiendo uno de los vinos más distinguidos de la Ribera del Duero.
- Una joya enológica en su mejor momento para disfrutarse.



GRUPO
MATARRROMERA

BLN