



2017 Letargo Crianza Rioja DOCa

Weingut

Was für ein seltenes Juwel! Die Wurzeln dieser einzigartigen Bodega reichen bis ins Jahr 1886 zurück, als die ersten Weinstöcke an den Ausläufern des Monte Yerga gepflanzt wurden. Heute noch weisen die Reben ein Durchschnittsalter von fast 50 Jahren auf, was in den Weinen durchaus zum Ausdruck kommt.

Trotz, oder vielleicht gerade wegen soviel Tradition, hat sich Bodegas Mateos in der jüngsten Generation neu erfunden. Man erzeugt zwei verschiedene Linien mit sehr guten Rioja-Weinen zu moderaten Preisen. Was aber vor vier oder fünf Jahren noch ein Traum war, hat sich inzwischen zum überragenden Flaggschiff der Bodega entwickelt: die Colección de Familia, die absoluten Spitzenweine des Hauses. Nur wenige Tausend Flaschen verteilen sich auf die vier Rotweine Tio Martin, Vendimia, Parcelas Singulares und Garnacha Cepas Viejas. Abgerundet wird das durch einen fast schon burgunderhaften Weisswein aus der seltenen Tempranillo Blanco.

Mit der Linie LETARGO produziert man hingegen Weine, welche auf Grund ihrer fruchtbetonten Stilistik und den weichen Taninen perfekt zum aktuellen Konsumentengeschmack passen.

Bodegas Mateos ist ein altes Traditionshaus, aber zugleich ein aufregender newcomer mit grandiosen Qualitäten.

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Jahrgang: | 2017 |
| gesetzl. Herkunft: | La Rioja DOCa |
| Alkoholgehalt: | 14.50 % Vol. |
| Restzucker: | 2.40 g/l |
| Säure: | 5.10 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Rioja |
| Rebsorten: | Tempranillo, Garnacha, Graciano |

Vinifizierung

Nach dem Abbeeren erfolgt die temperaturkontrolliert Fermentation in Edelstahl tanks. Die Maische wird täglich umgewälzt. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung und der Ausbau für 12 Monate in neuen und gebrauchten 225l Barriques (70% französische Eiche und 30% amerikanische). Natürliche Klärung durch Sedimentation innerhalb der Barriques mit vierteljährlichen Fasswechselln. Nach dem Abfüllen reift der Wein noch für mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Am Gaumen etwas Kompott (getrocknete Pfirsiche, Kirschen und Pflaumen). Likörhafte Aromen und etwas Kräuterwürze. Ein Hauch von Vanille und Toastbrot vom Faßausbau. Am Gaumen schöne Mineralität.

Passt gut zu

Hähnchen-Chorizo-Ragout

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Die Rebanlage für den Crianza sind im Mittel bereits 40 Jahre alt. Durch die Reifezeit von 12 Monaten in Barrique entseht so ein gut strukturierter und intensiver Rotwein...