



2014 Letargo Reserva 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 Traditions Haus, aber zugleich ein aufregender newcomer mit grandiosen Qualitäten.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	La Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano

Vinifizierung

Nach dem entrappen erfolgt zuerst eine Kalt-Mazeration für 4 Tage bei 15°C. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, dabei wird der Tresterhut täglich untergetaucht. Im Anschluss an die malolaktische Gärung erfolgt der Ausbau für 14 Monate in 225l Barriques aus französischer Eiche. Innerhalb der Fässer erfolgt die natürliche Klärung durch Sedimentation, der Wein wird vierteljährlich in neue Fässer umgefüllt. Das Abfüllen erfolgt ohne weitere Klärung, auf der Flasche reift der Wein weitere 24 Monate.

Sensorik

Sehr intensiv mit komplexen, likörhafte Aromen. Dunkles Kompott mit Anklängen von Pflaumen und Trockenfeigen. Im Nachhall leichte Gewürzschärfe und mineralisch.

Passt gut zu

Lamm mit Rabarber-Chutney, gegrillter Thunfisch auf Beurre Blanc.

Lagerfähig

9 Jahre

Tipp

Typisch Rioja: durch die lange, gesetzlich vorgeschriebene, Lagerzeit ist der Wein beim Release bereits trinkreif und perfekt ausbalanciert!