



2024 LA VANIDOSA Nr. 2
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.

Tipp

Eine kleine Überraschung: MATEOS produziert mit dem Vanidosa Nr. 2 einen modernen, sehr eleganten Garnacha, der statt mit opulenter Frucht eher durch facettenreiche Nuancen, viel Eleganz und perfekter Balance überzeugt!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 360 kJ / 86 Kcal

Kohlenhydrate: 0,2 g

davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	La Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Ausbau:	5 Monate in großen und kleinen französischen Holzfässern
Rebsorten:	Garnacha

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand folgt eine mehrtägige Mazerationsphase, ohne dass die Trauben vorher entrappt und angequetscht werden. Im Anschluss beginnt die (malolaktische) Spontangärung. Nach Abschluss erfolgt eine kurzzeitige Reifephase in Holzfässern. Der Wein wird auf natürliche Weise durch Sedimentation im Fass geklärt. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein leicht gefiltert.

Sensorik

Intensives Kirschrot mit lila Reflexen. Sehr dicht. In der Nase reife, rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren - leichte Noten von Stachelbeere. Leichte, balsamische Holznote. Intensives, saftiges Mundgefühl mit konzentrierter Frucht. Im Nachhall leichte Fruchtsüße und dezente Mineralität. Wirkt durch die frische Säure lebendig und animierend.

Passt gut zu

Couscous "Trapanese" mit Thunfisch, Tomaten und Mandeln.

Lagerfähig

8 Jahre