



2025 Letargo Blanco 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.

Tipp

Eine der spannendsten Rebsorten der jüngeren Rioja Geschichte ist Tempranillo blanco. Eine Mutation der roten Tempranillo die lediglich auf knapp über 400HA und nur in dieser Zone kultiviert wird!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 297 kJ / 71 Kcal

Kohlenhydrate: 0,2 g

davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Traube, Kaliummetabisulfit, Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	La Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Ausbau:	Edelstahltank.
Rebsorten:	Tempranillo Blanco

Vinifizierung

Nach der Ernte wird das Lesegut entrappt und angequetscht, danach erfolgt die Vorklärung durch Schwerkraft. Im Anschluss wird sanft gepresst und der Most nochmals geklärt. Die Fermentation findet in Edelstahltanks statt, temperaturkontrolliert bei 17°C. Vor dem Abfüllen wird der Wein nochmals gefiltert und stabilisiert.

Sensorik

Frisch und strukturiert. Noten von Steinobst wie Nektarinen und Pfirsich kombiniert mit Citrus-Aromen. Am Gaumen leicht balsamisch mit ausgewogenem Säure-Süße Verhältnis.

Passt gut zu

Thai-Fisch-Curry, Hake-Filet

Lagerfähig

6 Jahre