



**2022 Tempranillo Blanco Barrica
Colección de Familia - 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 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!

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	La Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.10 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	100% Tempranillo blanco
Ausbau:	6 Monate Barrique.

Vinifizierung

Nach dem Entrappen wird sofort gepresst und der Most anschließend geklärt. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 16°C. Danach wird der Wein in 225l Barrique Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche umgefüllt. Hier reift der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe mit wöchentlicher Battonage. Nach der Stabilisierung wird der Wein abgefüllt.

Sensorik

In der Nase schöne Frucht von Pfirsichen, Nektarinen und Grapefruit. Florale Noten von Orangenblüten und Jasmin. Am Gaumen etwas weisse Schokolade und feine Butternoten, schön cremig in Nachhall.

Passt gut zu

Umami-Salate, Fischfilet mit Haselnusskruste.

Lagerfähig

6 Jahre