

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Mateo Colección De Familia Rioja 2014
Vinícola	Bodega D. Mateos
Safra	2014
País	Espanha
Região	D. O. Calificada Rioja
Tipo	tinto
Castas	70% Tempranillo, 27% Garnacha e 3% Graciano
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês (85%) e americano (15%)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	90 Guía Peñín 4.2 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você tem uma *lista de balde* ?

Eu, como qualquer mortal sonhador, tenho uma lista de coisas que sonho em realizar antes de deixar este mundo. Os objetivos que eu fascina, existe um tema que é comum pela maior parte dos seres humanos: **viajar!**

Cada pessoa tem sua vantagem, e os destinos de suas viagens são tão desejáveis. Porém, tenho uma convicção de que os apaixonados por vinho como eu poderia ter sido a sua visita a alguma região vinícola. Na minha *lista de balde* este item está assim: **visite o máximo de regiões vinícolas!**

Felizmente, embora aos poucos, venho realizando este objetivo. Cerca de dois meses atrás está na Espanha visitando duas famosas regiões: Rioja e Ribera del Duero. Falando de Rioja, me hospedei em Logroño, cidade que está em uma localização estratégica para visitar vinícolas da região. Foram seis visitas em dois dias e, claro, muitos rótulos degustados!

A Espanha, assim como outros grandes produtores, elabora desde vinhos de entrada até de alta gama, que têm uma qualidade extraordinária - **exatamente o que temos hoje na VinumDay!**

Uma Bodega D. Mateos é uma vinha familiar localizada em Aldeanueva de Ebro, a cerca de 60km de carro de Logroño. Sua história remonta ao ano de 1886 quando as primeiras vinhas foram plantadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (jabuticaba, mirtilo e ameixa), cacau, especiarias doces (baunilha), café, couro, chocolate amargo e um leve toque mineral de grafite



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

perfeito equilíbrio, com taninos firmes, finos e bem polimerizados acompanhados de uma acidez perfeita. Sabores de frutas negras maduras, licor maraschino, chocolate meio amargo, café e notas defumadas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado ou caça assados preferencialmente na brasa, massas com molhos estruturados, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA

Atualmente a empresa está na geração da família e seus filhos têm uma média de 45 anos. Estes são plantados, na sua maior grandeza, em vaso (*gobelet*) em um solo pobre, argiloso e com grande presença de seixos e cascalho, o que proporciona uma alta drenagem.

A Colección de Familia La Mateo é uma linha de alta gama da empresa. São vinhos elaborados meticulosamente, somente vinificadas nas melhores safras, com maior tendência do antigo vinhedo, amadurecidos em barricas de carvalho de marcas renomadas, com grande expressão do seu terroir, que apresentam um perfil aromático complexo, elegante e com todos os elementos bem integrados e, infelizmente, resultam em um limitadíssimo número de garrafas.

O La Mateo Colección de Familia Rioja cumple estes requisitos com louvor! Fruto da safra 2014, é um conjunto composto por 70% de Tempranillo, 27% de Garnacha e 3% de Graciano, proveniente de vinhedos com uma média de idade de 50 anos. A colheita é toda manual e sua impecável vinagem durante 86 dias: 4 dias de maceração a frio; 22 dias de fermentação alcoólica em tanques de aço com leveduras em águas de 28 ° C; maceração pós-fermentativa com peles por 18 dias; e 42 dias para finalizar uma fermentação malolástica em duas barricas de carvalho.

Finalmente o vinho é transferido para um estágio de 14 meses em barrica **novas** de carvalho, sendo 85% francesas e 15% americanas. Em seguida, sem filtragem e descanso em caverna por mais 18 meses antes de ser liberado para comercialização.

The year was the evaluation in the serial edition in the same was a due rigorosa elaborating. Pego o saca-rolhas, retiro a cápsula, coloco um espiral e, *voilà*, de uma garrafa. Sirvo logo na taça, analis sua cor: púrpura profunda, intenso e muito brilhante. Sem girar, posicionar o nariz - perfeito, tecnicamente livre de defeitos. Giro a taça and conformity the wine desclowing surgem lindas, heavyweight and demoradas lágrimas. Antes de tudo, faça uma rápida olfativa e gustativa e constate: até alguns minutos de oxigenação. Passo de vinho para o decantador, 30 minutos devem ser suficientes.