



Melior de Matarromera 9 meses · Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

**Crianza de 9 meses (barrica francesa y americana)
Coupage único de viñedos de Tempranillo**

VINO

Melior de Matarromera 9 meses es un vino muy elegante marcado por el terroir y el conocimiento enológico. Para este vino se han seleccionado parcelas de viñedo propio que aportan su **personalidad y carácter** apostando por los suelos calizos del municipio de **Valbuena de Duero** (Valladolid) y la altura de la localidad de **Villanueva de Gumiel** (Burgos). Este coupage consigue un vino goloso y fresco, pero a la vez muy persistente y sofisticado donde el temperamento de la uva **Tempranillo** es el auténtico protagonista.

Tras una minuciosa selección de la uva, comienza un delicado proceso de vinificación donde se persigue conservar la **expresión** de la Tempranillo y ligarla con matices propios de su crianza. Ésta tiene lugar durante **9 meses** en barricas de roble (40% francés y 60% americano) de distintas tonelerías para conseguir la **complejidad** que define a este vino.

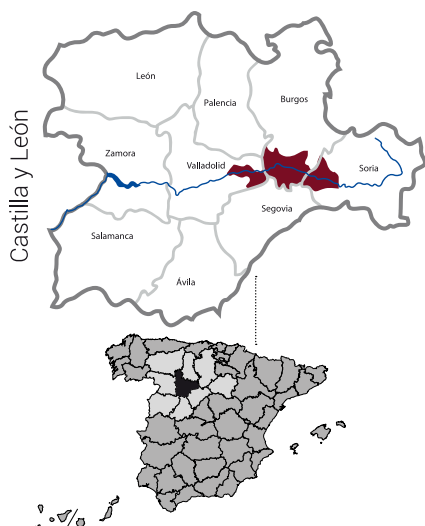
- Fase visual: una capa media-alta con tonos morados.
- Fase olfativa: intenso y con recuerdo a las frutas carnosas del verano como pueden ser las fresas, las grosellas o las cerezas. Fondo de toffee y suaves toques de clavo y café.
- Fase gustativa: voluminoso y untuoso. Rica acidez con un rugoso y fresco esqueleto de taninos vivos que le dan al vino nervio y finura.

EL VIÑEDO

En Valbuena de Duero, los suelos calizos orientados al sur de La Cabaña y Valdebaniego aportan una **elegancia y estructura** característica. Desde Villanueva de Gumiel, nuestros viñedos de altura de El Guijar a más de 900 m.s.n.m. dotan de una gran **concentración organoléptica** a Melior 9 meses. Estos viñedos ha crecido bajo un clima de contrastes que ha perfilado la fama y prestigio de estas zonas la Ribera del Duero.

MARIDAJE

Como buen Ribera del Duero, Melior 9 meses es ideal con ibéricos de cebo, carpaccios de vaca y con pluma o presa ibérica.



Melior de Matarromera 9 meses Tempranillo

ENÓLOGO: Alberto Guadarrama
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



Matarromera

En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el imparable río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la **Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition**, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

Ficha técnica

Origen del vino

Viñedo: La Cabaña, Valdebaniego y El Guijar
Localidad: Olivares de Duero y Villanueva de Gumiel
Superficie total: 12 ha
Suelo: calizo
Altitud: 750 - 900 msnm
Producción/ha: limitada a 5.500 kg/ha
Año de plantación: 1940, 1960 y 1999

Elaboración

Varietal: 100% Tempranillo
Botellas producidas: 60.000 botellas
Fermentación: 10 días en tanques de acero inoxidable
Crianza: 9 meses en barrica americana y francesa
Formato: 750 ml
Alcohol: 14%
Acidez: 5.5 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

