

FYA Maturana Rioja 2021

D.O.: D. O. Rioja

VARIEDAD: 100% Maturana Tinta

VIÑEDOS y ZONA: Esta variedad procede de 17 cepas halladas en un viejo viñedo de Navarrete en 1990, variedad relacionada con la francesa Castets, la cual está emparentada con la Cabernet Franc, el Cabernet Sauvignon y la Carmenère. Toda la uva proviene de los viñedos plantados dentro de la finca de la bodega, en Navarrete, con 2 hectáreas de viñedo.

ELABORACIÓN: Toda la uva proviene de los viñedos plantados dentro de la finca de la bodega, en Navarrete. Trabajamos con 2 hectáreas de viñedo. La fermentación de uva despalillada se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con maceración de hollejos durante aproximadamente 20 días y remontados diarios. Se realiza una crianza durante 7 meses, en barrica nueva americana de 225 litros, proveniente de la zona de Missouri.

NOTA DE CATA: Color rojo cárdeno con destellos violáceos. Recuerdos a frutas silvestres (arándano y mora), agradables aromas a especias y balsámicos y ligeras notas de pimienta verde. En boca concentración intensa, largo y estructurado en su paso, notable acidez, con notas de fruta negra madura, especias y balsámicos.

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de ternera, cordero a la parrilla, estofados de carne y aves.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir entre 14-16°C para apreciar mejor sus características.

