

MATUCOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Matucos
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 8 meses en bodega de roble francés
Observaciones: Vendimia manual. Botella bordelesa de 0,75 l. y Magnum de 1,5 l. Viñedos propios a más de 700 metros de altitud.

Nota de cata:

Color: Rojo picota intenso con ribetes cardenalicios.

Nariz: Alta intensidad aromática a frutos negros maduros.

Boca: Post gusto largo y prolongado. Muy franco. Aromas especiados.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo..

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



MATUCOS CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Matucos
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 14 meses en bodega de roble francés.
Observaciones: Vendimia manual.
Botella bordelesa de 0,75 l. Viñedos propios seleccionados cultivados entre los 800 y 900 metros de altitud.

Nota de cata:

Color: Rojo picota con ribete rubí. Buena presencia de lágrima glicérica.

Nariz: Intensidad aromática alta, sutil, recuerdos especiados destacando canelas, cacao, etc. Todos ellos provenientes de su prolongada crianza.

Boca: Entrada muy amable, aterciopelada con recuerdos de frutos negros y toques balsámicos.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Platos de sabores rotundos, entrantes gourmet tipo ahumados, foies y quesos. Sugiere calderetas de carne, revueltos de hongos, asados y un largo etcétera.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



MATUCOS

Crianza
2016



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MATUCOS VENDIMIA SELECCIONADA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Matucos
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 14 meses en bodega de roble francés.
Observaciones: Botella bordelesa de 0,75 l. Viñedos propios seleccionados cultivados entre los 800 y 900 metros de altitud. Fermentación maloláctica en bodega nueva

Nota de cata:

Color: Rojo picota limpio y brillante de capa alta y gran presencia de lágrima glicérica.

Nariz: Intensidad aromática media con toques de fruta madura y balsámicas. Muy complejo con características del terreno.

Boca: Vino amplio y complejo con entrada potente y amable. Taninos bien pulidos, aterciopelados con muchos recuerdos a fruta negra.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Aguanta y complementa multitud de platos de la gastronomía española, desde embutidos y quesos hasta todo tipo de guisos de cuchara y legumbres, así como pescados en salazón y diversos productos gourmet.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



MATUCOS

Vendimia Seleccionada



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

