



REAL RUBIO CRIANZA MATURANA 2016



LA COSECHA 2016 EN NUESTRO VIÑEDOS

La “inusual” climatología en septiembre y octubre, muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado la uva en esta campaña. Favorable evolución durante el ciclo vegetativo de la cosecha. La climatología ha favorecido la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades ha permitido que el estado sanitario se haya mantenido en condiciones excelentes hasta el inicio de la vendimia.

VARIEDADES

100% MATURANA del municipio de Aldeanueva de Ebro.

Zona: Nuestra finca el tordillo **Altitud** 450 – 480 m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a finales de septiembre.

De nuestra emblemática finca “ Finca el Tordillo” donde se encuentran todas las variedades autorizadas en la D.O.Ca. Rioja, se ha creado – Maturana – el segundo de vinos de nuestra colección de monovarietales. Viñedos jóvenes de poca producción, con espallado total de la uva y fermentación controlada a 25°C en depósitos de acero inoxidable.

Permanencia total en barrica 14 meses en roble francés y americano

CATA

Color púrpura intenso, de capa alta. En nariz encontramos fruta acompotada, presencia de especias bien equilibradas con notas balsámicas. A la entrada en boca encontramos un tanino sedoso, aterciopelado; un vino con un largo retrogusto y persistente.

(Marzo 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Con comidas de importancia. Cocido, carnes roja, caza..... embutidos y quesos a modo de aperitivo

Temperatura de servicio aconsejada entre 14° y 16° C.



www.realrubio.es

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro.
La Rioja. España
Tfno. 941 163 672 info@realrubio.es