Vinófilos



Matalaz 2024 - 75cl



Precio:

27,38 €

Resumen:

Tempranillo y Graciano procedente de viñedos de entre 50 y 80 años. Fermentado en un tino con un 20% de raspón. Crianza de 8 meses en barricas de 500 litros.

Características:

Añada: 2023 Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo Uva (2): Graciano

Temp. mínima (°C): 14 Temp. máxima (°C): 16

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Matalaz fue un sacerdote que encabezó una revuelta popular en contra de la nobleza pero fracasó. Fue decapitado y su cabeza se colgó en la entrada de la ciudad para escarmiento del pueblo.

Este original tinto tiene notas de fruta roja y flores, que recuerdan a los vinos de año de Rioja Alavesa. Acidez frescai ding y largo en boca. Un homenaje a los vinos de antaño, a la manera de Oxer.