

Bosque de Matasnos Etiqueta Blanca Tinto 75 cl



Referencia: 304211

Precio: 33,67 €

Descripción:

El **Bosque de Matasnos Etiqueta blanca** es un vino de alta expresión de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado con uvas procedentes de la finca **Bosque de Matasnos**, situada a **950 metros de altitud**, casi al límite máximo de cultivo de la vid en España.

En un entorno privilegiado, rodeado de encinas, robles y pinos que protegen de las heladas y favorecen la ventilación, se cultivan viñas viejas de más de 60 años sobre suelos franco arcillo-arenosos, pobres en materia orgánica. Los fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche (hasta 20 °C) permiten una maduración perfecta de la uva, mientras que el minucioso trabajo en campo, con **rendimientos inferiores a 3.000 kg/ha**, garantiza la máxima concentración y calidad.

Elaborado con una cuidada **maceración en frío** y fermentaciones largas a bajas temperaturas, el vino realiza la **fermentación maloláctica en barrica nueva** y envejece durante **12 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%)**. La producción se limitó a **55.180 botellas**.

De **color rojo intenso con irisaciones violáceas y capa muy alta**, en nariz ofrece una gran complejidad aromática: **fruta madura (ciruelas, frutos negros), especias finas, vainilla, cacao, panadería y notas elegantes de caramelo y canela**. En boca se muestra **equilibrado, voluminoso y con gran longitud**, destacando su **fruta negra fresca y taninos dulces bien maduros**, con un retrogusto de especias elegantes que lo hacen largo y memorable.

Se recomienda servir a **16–18 °C**, ideal para maridar con **aves guisadas, carnes rojas asadas o a la parrilla, pescados azules, foie gras, embutidos ibéricos y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Añada: 2022

Variedad de uva: 88% Tinta Fina; 9% Merlot; 3% Malbec

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedo: Bosque de Matasnos (Peñafiel, 950 m altitud)

Rendimiento: <3.000 kg/ha

Elaboración: Maceración en frío; fermentaciones largas; maloláctica en barrica

Crianza: 12 meses en roble francés (90%) y americano (10%)

Producción: 55.180 botellas

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Bosque de Matasnos