



# Inconsciente

## /Tempranillo Blanco

  
Bodegas d. Mateos

 12-14 °C

 Pescados a la brasa, marisco, ensaladas complejas, arroces y carnes blancas. Ideal como aperitivo.

RIOJA  
Denominación de Origen Calificada



**VISTA** Amarillo verdoso, limpio y brillante.

**NARIZ** Muy intenso y fresco. Notas de frutas de hueso, melocotón blanco y paraguayo, que se combinan con las frutas tropicales como maracuyá y mango y ciertos toques cítricos. Finalmente aparecen aromas de flores blancas como jazmín, lirio y magnolia.

**BOCA** Complejo, goloso y con una acidez muy bien compensada. Retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con un ligero final amargo que invita a seguir bebiendo.

	Inconsciente Tempranillo Blanco		100 % Tempranillo Blanco
	Bodegas d. Mateos S. L.		8 años
	D. O. Calificada Rioja		7.500 kg/Ha
	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)		12,5 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16 °C. ❺ Crianza en depósito de Inox. en presencia de sus lias durante 6 meses con remontados inversos semanales. ❻ Clarificación y filtrado del vino. ❼ Estabilización por frío y embotellado. ❽ Etiquetado y expedición.

Bodegas d. Mateos, S. L. Camino de los Agudos s/n • 26559 Aldeanueva de Ebro LA RIOJA - España  
www.bodegasmateos.com • +34 941 261 897 • info@bodegasmateos.com

Safrá 2016. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.