


# Insensato

## /Garnacha

  
Bodegas d. Mateos

 16 °C

 Parrilladas de carne, guisos de atún y bacalao, menestras, arroces, platos de pasta y quesos curados.

**VIVIR+ VINO** | 92 puntos



**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada



**VISTA** Color rojo picota muy intenso y brillante, con capa muy alta y reflejos violáceos.

**NARIZ** Aromas muy intensos a frutos rojos muy maduros (fresas, frambuesas y grosellas), envueltos de un toque de madera fresca y balsámica.

**BOCA** Entrada en boca potente y carnosa con un desarrollo sabroso, largo y con intensa concentración frutal. Final ligeramente dulce y mineral que no se hace pesado por su equilibrada acidez.

 Insensato Garnacha	 100 % Garnacha
 Bodegas d. Mateos S. L.	 45 años
 D. O. Calificada Rioja	 5-500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,5 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Selección manual de la uvas. ❷ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28 °C) durante 30 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora. ❸ Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 7 días. ❹ Trasiegos. ❺ Fermentación maloláctica de forma natural durante 55 días en depósitos de Inox. ❻ Crianza en barricas de 225 l nuevas de roble francés (100 %) y tostado MT durante 5 meses. ❼ Clarificación natural en la propia bodega. ❽ Estabilización y embotellado. ❾ 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.