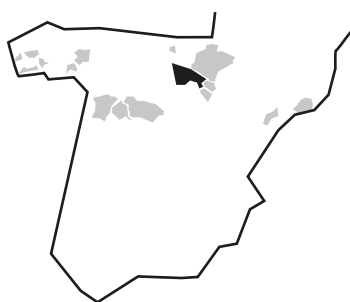


Maetierra

Melante Colección 2007

Auténtica confitería líquida



I.G.P. Valles de Sadacia



Origen

¿Una bodega en La Rioja especializada en vinos blancos? ¡Sí! ¡existe! Se llama Maetierra y está en Calahorra, donde nace el gran “big bang” de los blancos, Libalis. La “culpable” de ese estallido de aromas y sabores es la variedad Moscatel de Grano Menudo, autóctona riojana, casi desaparecida con la filoxera y recuperada por Maetierra.

Varietades: Moscatel de Grano Menudo.

Viñedo: Viñedos plantados en 1999 en la Finca Reseda (Calahorra).

Vendimia: Tardía, la primera quincena de Octubre. Recogida en pequeñas cajas. Selección en bodega.

Elaboración: Fermentación en barricas de roble francés, interrumpiéndose espontáneamente al alcanzar un determinado nivel de alcohol, el resultado es un vino dulce natural.

Crianza: 6 meses en barricas de roble.

Grado: 13% Vol.

Cata



Visual: Color oro viejo.



Nariz: Frutas sobremaduradas y miel, matices ahumados y de vainillas que aporta la barrica.



Boca: Muy denso, con una buena acidez que equilibra perfectamente el alto nivel de azúcar del vino. Postgusto largo y muy persistente.



Añada mas fría de lo habitual lo que fue muy favorable para los vinos blancos de la zona. La uva cosechada maduró con mucho equilibrio alcanzando una gran calidad. Cabe destacar que fue una de las vendimias más tardías de nuestra bodega.