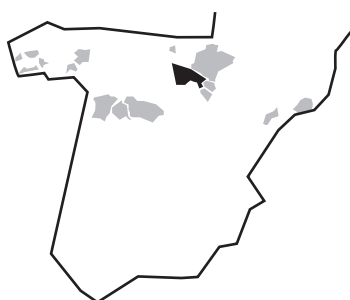


# Maetierra

## Melante Colección 2017

### 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. 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 para elaborar vinos frescos, afrutados y envolventes.

**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:** 9 meses en barricas de roble francés.

**Grado:** 15,5% Vol.

### Cata



**Visual:** Color oro viejo.



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



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



*Año meteorológicamente complicado con heladas, fuertes lluvias y sequía. Un verano de días cálidos y noches frescas favoreció la correcta maduración de la vid así como su óptimo estado sanitario y alta calidad. Vinos sabrosos, aromáticos y equilibrados.*