

Melior 3, 2018



Añada	2018
Bodega	Mataromera
Den.origen	Vino de la tierra de Castilla y León
Uvas	Tempranillo
Fecha de cata	23/10/24
Tipo de vino	Tinto
Precio	7,50
Puntuación	7,2

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

EL VIÑEDO

Si hay algo que hace singular a este vino es la triple procedencia de la uva con la que se elabora. Cada terroir proporciona al vino tonos minerales de Cigales, la fruta negra y tinta china de Ribera del Duero o los tonos balsámicos de Toro.

Nombre del viñedo: Pago de La Calera, Pago de las Costanas, Pago de Valdevaniego

Localidad: Toro, Cubillas de Santa Marta y Valbuena de Duero

Suelo: arenosos, calcáreos y franco-arcilloso

Producción/ha: limitada a 6.000 kg/ha, Año de plantación: 1989

VINO

El autor de este vino de la Tierra de Castilla y León ensambla 'las tempranillos' de tres de las mejores zonas de nuestro país como son Ribera del Duero, Cigales y Toro.

Melior 3 huele a las frutas rojas de la Cigales, pero también nos traslada a la Ribera del Duero con sus aromas a fruta negra y tinta china y a la vez, nos lleva a Toro, nos huele a balsámicos en armonía con sus toques especiados de la barrica. Este es el significado del coupage.

El tempranillo de Ribera del Duero, procede de viñedos de Valbuena de Duero, municipio donde nacen algunos de los 'riberas' más sobresalientes. El tempranillo de Cigales, se nutre de viñas situadas en el noreste de la D.O., en Cubillas de Santa Marta. Por último, en Toro se elaboró un monovarietal de tinta de Toro con viñedos de Valdefinjas, al oeste de esta DO.

Tras la vinificación y crianza de cada vino en su bodega correspondiente, se trasladaron a las instalaciones de Matarromera, donde se realiza el coupage final. Este vino no se elabora todos los años y hasta ahora se han elaborado en el 2013, 2016, 2018 y 2021. Este original vino muestra una brillante combinación de tempranillos: la cara más fresca y con taninos vivos del tempranillo de Ribera del Duero y Cigales ensamblada con los matices frutales y taninos más maduros que ofrece la Tinta de Toro.

Análisis enológico

Alcohol: 15%

Acidez Acidez Total: 5,1 g/l

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura, con ribete ya muy cercano al teja, capa media, el vino esta limpio y brillante

Olfativa

En nariz se presenta algo apagado, con aromas a frutos rocos y muy poca o nula presencia de la madera

Boca

En boca, también se presenta evolucionado, practicamente desaparecidos los taninos, acidez justita y algo de amargor final

Notas

El vino se ha caido por completo en el último año, estaba bastante bien conservado y ha aguantado muy bien hasta el año pasado, pero este ha caido, no es que no se pueda beber, es que ha quedado plano, el año pasado se tomo y era un vino potente