



BOSQUE DE MATASNOS

Un paraje sostenible – Agricultura ecológica

FICHA DE CATA ETIQUETA BLANCA 2016

Catado el 25 de abril de 2018

Producción 85.920 botellas de 75 cl y 2.208 Magnums



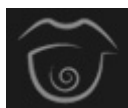
Rojo picota intenso, limpio y brillante de capa muy alta.



Intensidad muy alta, complejo, afrutado y muy interesante.

A copa parada aparece la madera muy bien integrada con fruta predominantemente roja.

Al mover la copa aparecen aromas especiados acompañando la parte frutal, se aprecian aromas ligeros de nuez moscada y vainilla, clavo, regaliz de forma sutil, balsámicos y notas terrosas.



De entrada es ligeramente dulce, suave, sedoso y equilibrado, destacando una magnífica y homogénea sensación de potencia y elegancia propia de su origen, el Bosque de Matasnos.

Aparecen de nuevo los aromas de esa fruta roja y especiado fino, las vainillinas, propias de la nuez moscada, la vainilla y la mezcla de los dos aromas frutales y especiados con el clavo como protagonista.

Es un vino largo, tenso y elegante, aparecen aromas florales en el retro gusto.

COMPOSICION VARIETAL:

Tempranillo: 85%, Merlot: 12%, Malbec: 3%