

Doncel de Mataperras

Doncel de Mataperras es un vino tinto de pago, de alta expresión, para cuya elaboración se destinan las uvas de las cepas más viejas de la bodega. Representa la personalidad, el carácter y la fuerza de nuestros vinos. Es seductivo, elegante y sorprendente. Elaborado para escribir la historia de la bodega con letras mayúsculas. Es el fruto de una cuidadosa labor basada en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

AÑADA

Fue catalogada como EXCELENTE. Con una vendimia adelantada y unos rigores estivales extremos, la cosecha se presentó con su mejor cara en esta comarca vitivinícola, que año tras año sufre de manera intensa los caprichos de la climatología. Y en esta ocasión no ha sido menos, con uno de los veranos más secos y calurosos que se recuerdan y un invierno riguroso con temperaturas extremas muy bajas y heladas.

VARIEDADES

100% Tinta Del País procedente de nuestras cepas más antiguas. cepas de más de 50 años de edad.

CRIANZA

El vino fue criado en barricas bordelesas de roble francés durante 12 meses y durante algunos meses más el vino reposó en depósitos de madera tras lo que pasó al botellero alcanzando así su grado óptimo de evolución.

NOTA DE CATA

Color: Rojo granate muy cubierto con bordes violáceos, muy brillante.

Aroma: Aroma potente, rico en matices de fruta madura muy en armonía con su carácter especiado y mineral.

Boca: La boca es carnosa, con mucha concentración frutal, pero su elegancia, frescor, amplitud redondez y complejidad le confiere una accesibilidad y deleite desde su juventud.

Temperatura de servicio: Entre 16 y 17° C.

Este vino no ha sufrido ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer pequeños sedimentos. Se aconseja decantar.



RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 183 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

PERSONALIDAD DEL "TERROIR"

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos. Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

VENDIMIA MANUAL

La vendimia de las uvas para el Doncel de Mataperras se realizó de forma manual y selectiva a principios de octubre. Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, Marqués de Velilla se asegura su recepción en condiciones óptimas.

