



Melior de Matarromera Verdejo

D.O. RUEDA

92 puntos Guía Gourmets

Verdejo muy fresco y afrutado

Integración de sabiduría y frescura

VINO

Clásico, fresco y **un vino que gusta a todos**. Son los tres adjetivos que mejor definen a este **verdejo ganador** de múltiples **premios internacionales** y que resalta lo mejor de la tierra donde proviene en Valdestillas, en la provincia de Valladolid, en la DO Rueda. En su última añada se ha alzado con la **Medalla de Oro** en Vinalies Internationales.

Estamos ante un delicioso vino **verdejo fresco y afrutado**, pero además:

- Te encantarán sus aromas a pera de agua, sutiles tonos de flor de acacia y tomillo y anisados de hinojo. Sorprende su fondo cítrico de pomelo.
- Intensos sabores de frutas frescas, vivos cítricos y elegantes anisados.

EL VIÑEDO

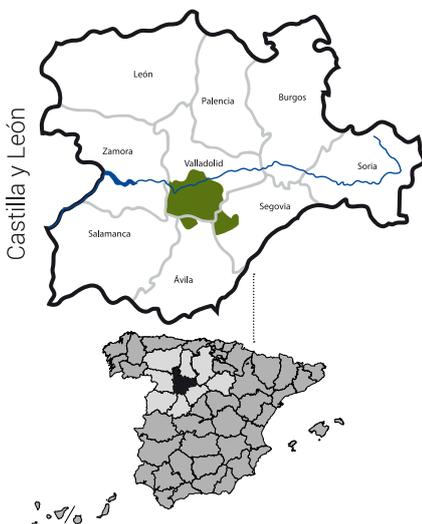
La uva de la variedad Verdejo, la variedad reina de la Denominación de Origen Rueda es la creadora de este vino. los viñedos de los que proviene la uva están plantados en espaldera, lo cual facilita las labores de cuidado del viñedo y su vendimia. Las podas que se producen a lo largo del año garantizan que la uva crezca sana y de forma uniforme para que llegado el mes de septiembre se pueda llevar a cabo la vendimia con total normalidad.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- 92 Puntos Guía Gourmets
- 92 Puntos Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola
- Medalla de Oro Vinalies Internationales

MARIDAJE

Fantástico para tomar en copeo con amigos. Es un must a la hora de acompañar pescados, ensaladas, verduras a la parrilla o crudités, mariscos...



Melior de Matarromera Verdejo

ENÓLOGO: Alberto Gómez
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



Matarromera

En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el impenetrable río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la **Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition**, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

Ficha técnica

Origen del vino

Nombre del viñedo: Finca La Monja y Finca Matalamoza
Localidad: Valdestillas
Superficie: 61,8 ha
Suelo: franco/arenoso
Altitud: 750/730 msnm
Producción/ha: 8.000 kg/ha
Año de plantación: 2008

Elaboración

Varietal: Verdejo
Botellas producidas: 450.000 botellas
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable
Elaboración: tradicional en blancos varietal Verdejo
Formato: 750 ml
Alcohol: 13%
Acidez: 5.8 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Consumo: Consumir a 6-8°C

