

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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

VARIETADES

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 16 meses y durante algunos meses más el vino reposó en depósitos de madera tras lo que pasó a botellero alcanzando así su grado óptimo de evolución.

NOTA DE CATA

Color: rojo rubí con bordes granates de capa media, brillante.

Aroma: Aromas a confitura de frutos negros, tabaco, cuero notas especiadas y mentolados.

Boca: Potente en boca con suave textura y equilibrio, fondo ahumado y mineral.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 17°C

ANÁLISIS

Grado alcohólico 15% vol.

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





Marqués de Velilla

BODEGA

RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 150 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

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 se asegura su recepción en condiciones óptimas.



Bodega Marqués de Velilla

Provincia de Burgos

Headquarters:
Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)

Tel. +34 91 758 98 40
bodega@marquesdevelilla.com
export@marquesdevelilla.com

