



OJOS SABIOS MATURANA TINTA, 2023

DOCa RIOJA, ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 100 % Maturana Tinta, variedad minoritaria autóctona de Rioja, autorizada por la D.O.Ca. Rioja en el año 2009.

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Viticultura ecológica. Viñedo plantado en 1997. Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza.

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Importante capa de color rojo cereza.



Carácter especiado, con notas de chocolate y pimienta verde.



Es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.



Ideal con todo tipo de carnes rojas, cordero, embutidos ibéricos o curados, quesos curados, pastas con salsas intensas.

SOBRE OJOS SABIOS MATURANA TINTA

Ojos Sabios, vinos singulares elaborados por el reconocido Dr. en Enología Juan Carlos Sancha, experto en el terroir de la región, quien forma parte de la recuperación de la variedad Maturana Tinta, variedad minoritaria autóctona de la DOCa Rioja.

Un vino elaborado con uvas procedentes de la parcela Las Barreras, con una altura de 565 mts sobre el nivel del mar en terrazas de exposición sur en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y de cantos rodados.

De marcada influencia Atlántica, la gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático. Elaborado bajo una viticultura ecológica; un vino con una gran intensidad de color y una importante estructura tánica.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com