



# MATUCOS

## Roble

### 2010

#### ANALÍTICA

**Grado alcohólico:** 14,5°

**Azúcar residual:** menos de 2 grs/litro

**Acidez total (ác. tartárico):** 4,70 grs/litro

**PH:** 3,80

**Variedad de Uva:** 100% tempranillo

#### ANÁLISIS VISUAL

Rojo picota intenso con matices cardenalicios

#### ANÁLISIS AROMAS

Intensidad aromática a frutos negros maduros.

#### SENSACIONES EN BOCA

Franco, especiado y post gusto prolongado

#### ELABORACIÓN

Vendimia / recolección:

Manual.

Viñedo: San Martín de Rubiales (Burgos)

Envejecimiento: 12 meses en bodega de roble francés.

Botella: bordelesa esfera negra, capacidad 0,75 cl.

Producción anual: 20.000 botellas.



Ctra BU-131, Km. 4,800 - 09317 - S. Martín de Rubiales (Burgos)

Tel: 616 679 892 - Email: [info@bodegalosmatucos.com](mailto:info@bodegalosmatucos.com)

**MATUCOS**  
B O D E G A

ROBLE

MATUCOS

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN