

LAS CABEZADAS DE MATADULA

2021

ELABORACIÓN

LA MATADULA 2021 se vendimió manualmente el 1 de octubre de 2021 en cajas desfondadas de 15 kg de capacidad. La uva se recogió como siempre a mano a primera hora de la mañana, entrando en la bodega a 9 grados de temperatura. Fue desgranada también a mano, descartando cualquier uva que no estuviera a la altura. Se vinificó en 2 tinajas abiertas de 1.000 kg de capacidad cada una, y allí mismo realizó su fermentación alcohólica, hasta con tres bazuqueos manuales diarios, provocando así que los hollejos estuvieran permanentemente humedecidos para extraer de ellos, de manera natural todo su potencial.

ESTANCIA EN MADERA

Se crio durante 15 meses en, posiblemente, las mejores barricas francesas, seleccionadas para la ocasión de entre las más afamadas tonelerías del país: Berthomeu, Radoux Blend, Taransaud, Saury, Ana Selection... Buscando la complejidad y el carácter del mejor roble francés, accedimos donde sólo los elegidos pueden llegar, a las gamas Premium de cada tonelero.

EMBOTELLADO

Seleccionamos nuevamente para nuestro primer vino de parcela (quinta añada) una botella borgoña especial de la firma francesa *Saverglass* modelo Marquise. Las características del cristal y el color seleccionado garantizan una idónea maduración del vino en la botella, con ello le garantizamos larga vida. Taponado el 3 de febrero de 2023 sin filtrar y sin clarificar. El embotellado se realizó por gravedad, sin bombas de trasiega para no alterar las cualidades del vino.

ENCORCHADO

Para tapar MATADULA contamos con el asesoramiento y la colaboración en esta ocasión de la firma *Víctor Amorín*, líder mundial del sector. Seleccionamos un corcho natural de primera calidad, de 49 mm de longitud buscando una buena y sobre todo tranquila crianza en botella.

CATA

Brillo impecable con tonalidades rojo sangre que nos advierten de la naturaleza y seriedad de nuestro vino. Denso y extraordinariamente aromático. Nariz tímida en primera instancia, posteriormente demuestra su madurez y complejidad. Aromas de frutos negros, caramelo de mora y violeta, pan tostado y especias, forman parte de la paleta aromática de La MATADULA 2021.

En boca presenta una brillante acidez, inusual quizás en vinos con esta estructura, pero tan característica de Labastida y tan de agradecer. Expresa posteriormente su fina y delicada carnosidad y sobre todo la longitud de un trago amable y elegante.

Sobre el momento óptimo de consumo podemos decir que hay un perfil de consumidores a los que les emociona el nerviosismo inicial de este estilo de elaboraciones y otros consumidores a los que les gustan los vinos con crianzas más largas en botella y con ello más afinados. Cada cual que lo disfrute cuando le parezca.

MODO DE EMPLEO

Temperatura de guarda y conservación:	11°	12°
Temperatura de servicio:	15°	16°
Temperatura de consumo:	17°	18°

MARIDAJE:	CARNES ROJAS, CAZA, QUESOS CURADOS ALTA COCINA o COCINA ELABORADA
-----------	--

ANÁLISIS

ACIDEZ TOTAL	5,15 g/litro
ACIDEZ VOLÁTIL	0,56 g/litro
PH	3,79
GRADO ALCOHÓLICO	15,45 °

PRODUCCIÓN	1.500 botellas de 75 Cl. (5 Barricas)
------------	--