



BOSQUE DE MATASNOS

*Un paraje sostenible – Agricultura ecológica*

## FICHA DE CATA ETIQUETA BLANCA 2015

*Catado el 12 de septiembre de 2017*

**Producción 49.260 botellas de 75 cl y 2.260 Magnums**

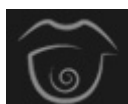


Color granate muy intenso, brillante y limpio de capa muy alta.



Alta intensidad aromática, en primer lugar se aprecian las notas de fruta roja muy madura, ciruelas, cerezas, ... con ciertas notas a frambuesas y arándanos.

Una vez el vino en movimiento, aparecen notas más complejas procedentes de su crianza en barricas de roble francés como son los especiados, con notas de nuez moscada y clavo además de balsámicos como el laurel. También, a su vez, aparecen muy integradas las de toffes, café y tabaco.



Es intenso, con una primera sensación de equilibrio entre la acidez y los taninos. Resulta voluminoso y graso, complejo en donde, durante todo su recorrido, se vuelve a apreciar el equilibrio entre la fruta que vuelve a estar muy presente y los aportes especiados y tostados procedentes de la crianza.

Firme con taninos bien estructurados y con un retrogusto amplio que nos recuerda la primera impresión aromática.