

# TINTO SELECCIÓN ANGEL BENÉS MATUTE

*“Potente expresión del  
tiempo dedicada”*

## ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

## PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

## GRADO ALCOHÓLICO:

14% Vol.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 15º a 18ºC.

## VARIEDADES:

Tempranillo y garnacha tinta.

## VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios, ubicados en la zona de Cordovín (Rioja Alta).  
De suelos arcillosos, con zonas parcialmente de areniscos y ferrosos.  
Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos de cada uno de ellos.

## ELABORACIÓN:

Las uvas despalladas son maceradas en depósitos de acero inoxidable, entre 25º y 27ºC, de 15 a 20 días. Posteriormente se procede al prensado a baja presión de la uva para favorecer la extracción del color y los aromas adquiridos durante la fermentación.  
Permanece en barricas de roble americano y francés entre 10 y 18 meses, para luego afinar su carácter en botella antes de su comercialización, armonizando aromas y sabores de la uva y la madera.

## NOTA DE CATA:

Intenso color cereza con ribetes de tonos brillantes en el borde de la copa.  
En nariz conjugan bien equilibrados aromas a frutas rojas maduras y a madera.  
Muy redondo en boca, expresa toda la potencia y fuerza que tiene pero de forma suave y bien equilibrada.

