



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,5 % VOL.

PH: 3,7

ACIDEZ: 5 G/L EN H2T

AZÚCAR RESIDUAL: 1,9 G/L



Yaso Matteredia 2018

Un vino exclusivo, potente y equilibrado, con aromas de frutos negros, notas minerales y violetas. Goloso en boca, muy frutal y con un largo postgusto.

MARIDAJE

Marida a la perfección con carnes rojas y de caza, guisos y quesos curados.

NOTA DE CATA

- **Color:** granate intenso.
- **Nariz:** aromas intensos de frutos negros, mineral (canto rodado), mentolados, tostados cremosos y también notas florales de violeta que le otorga un toque elegante y dulzón.
- **Boca:** goloso, frutal, potente por la buena materia prima y muy largo en el posgusto.

LA COSECHA 2018

Final de año 2018 con muchas lluvias y temperaturas suaves con algunos días de heladas.

El inicio del invierno fue frío y seco, dando paso a una primavera muy calurosa. Las temperaturas altas al inicio de la primavera provocaron un adelanto de la brotación. Registramos temperaturas más bajas de la media hacia mitad de mayo, continuando hacia el final de primavera con temperaturas remarcablemente altas.

El verano fue caluroso y seco, con algunas lluvias, principalmente a mitad de agosto y de septiembre, que ayudaron a una maduración equilibrada. Esta añada se caracteriza por una excelente madurez polifenólica, produciendo vinos con gran estructura, concentración y con gran potencial de guarda.