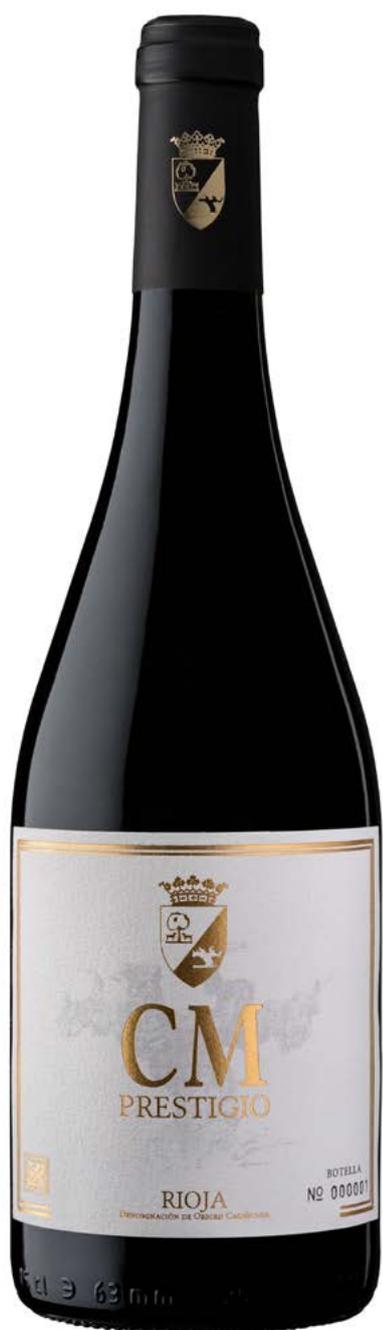




CM Prestigio 2015



D.O.Ca. RIOJA

Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas

16 meses de crianza en roble francés y americano

CM Prestigio es un vino tinto muy diferencial con enorme y peculiar personalidad. Es **potente, mineral, maduro, complejo y muy equilibrado**. Es un vino excepcional con una fuerza y delicadeza impresionante unida a una **excelente capacidad de guarda**. Sus uvas Tempranillo proceden de **viñas en vaso vendimiadas a mano** en su punto de madurez en cajas de menos de 12 Kg. Ya en la bodega, que se encuentra muy cercana, y previo enfriamiento en cámaras frigoríficas, la uva pasa por un **doble proceso de selección** (racimo y grano). La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos y tras ella, la maloláctica en tinos de madera. Su **crianza en barrica** de roble francés (80%) y americano (20%) de las mejores tonelerías se produce durante **16 meses**, consiguiendo un lento ensamblado de los aromas que aportan **madurez y estructura** al vino.

- Color rojo picota oscuro con matices violetas.
- Aromas a frutos rojos maduros y negros ácidos (mora y ciruela). Toques minerales de grafito, especiados y aromas muy complejos.
- Gran estructura y volumen en boca. Fresco, equilibrado, **muy complejo y elegante**. Sabores de zarzamora, endrinas y moras.

EL VIÑEDO

Viñedos de suelo calcáreo y fresco de La Rioja Alavesa (Labastida) con edades entre 30 y 80 años situados a los pies del monte Toloño. Están muy expuestos a los vientos que se filtran a través de la Sierra otorgándole frescor y evitando las heladas. Son viñedos de muy baja producción con una poda especial a una yema.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas
- Medalla de Oro Rioja Masters Drinks Business
- 94 puntos Guía Vivir el Vino
- 93 puntos Decanter
- 92 puntos Anuario de los Vinos El País
- 92 puntos Guía Gourmets
- 91 puntos Guía Peñín
- 91 puntos James Suckling

MARIDAJE

Podemos disfrutar de CM Prestigio pausadamente para conocer todos sus matices con guisos de carne, costillas, asados, pescados, carnes, embutidos y quesos curados.



CM Prestigio

ENÓLOGO: Sergio Gurucharri
DIRECTORES TÉCNICOS: Carlos Moro y Félix González



CM

Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta, esta bodega se localiza en una región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos. La D.O.Ca. Rioja es un sello de prestigio en el que se encuentra Bodega CM de Matarromera.

La localidad de San Vicente de la Sonsierra, además de famosa por sus tradicionales picados de Semana Santa, es una de las más destacadas en el panorama vitivinícola y goza de un reconocimiento internacional. Se sitúa al noroeste de La Rioja y linda con Álava por la Sierra Cantabria. Sus suelos y su peculiar climatología son los causantes en gran medida de la calidad de sus vinos ya que la sierra provoca el efecto "Foehn" que protege a los viñedos de los vientos fríos procedentes del norte llenos de humedad tras acariciar el Mar Cantábrico.

Ficha técnica

Origen del vino

Viñedos: El Acueducto, Altabaza, Cuba Negra, Larrázuri (Labastida)
Superficie: 10 has
Suelo: franco/arcilloso
Altitud: 580/610 msnm
Producción/ha: limitada a 4.000 kg/ha debido a la poda especial a una yema

Elaboración

Varietal: 100% Tempranillo
Vendimia: manual en cajas de menos de 12 kg. Posteriormente la uva pasa por una doble mesa de selección (racimo y grano)
Fermentación: alcohólica durante 10-14 días en tanques inox. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas.
Crianza: 16 meses barrica nueva (65% francés y 35% americano)
Botellas producidas: Numeradas. 38.975 (75 cl.) y 2751 (150 cl.)
Alcohol: 14%
Acidez: 5,2 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 15-17°C

