



# Melior 3 Tempranillos del Duero

## VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Medalla de Oro Sélections Mondiales Canadá**  
**Criado en barrica durante 12 meses**

Coupage de sensaciones.

### VINO

El autor de este vino de la Tierra de Castilla y León ensambla 'las tempranillos' de tres de las mejores zonas de nuestro país como son **Ribera del Duero, Cigales y Toro**. Melior 3 huele a las frutas rojas de la Cigales, pero también nos traslada a la Ribera del Duero con sus aromas a fruta negra y tinta china y a la vez, nos lleva a Toro, nos huele a balsámicos en armonía con sus toques especiados de la barrica. Este es el **significado de coupage**.

- El **tempranillo de Ribera del Duero** procede de viñedos de Valbuena de Duero, municipio donde nacen algunos de los '**riberas**' más sobresalientes. El **tempranillo de Cigales** se nutre de viñas situadas en el noreste de la D.O., en Cubillas de Santa Marta. Por último, en Toro se elaboró un **monovarietal de tinta de Toro** con viñedos de Valdefinjas, al oeste de la D.O.

Tras la vinificación y crianza de cada vino en su bodega correspondiente, se trasladaron a las instalaciones de Matarromera donde se realiza el 'coupage' final. Así nace Melior 3, un tinto del que sólo se han elaborado dos añadas, 2013 y 2016. Este **original vino** muestra una brillante combinación de tempranillos: la cara más fresca y con taninos vivos del tempranillo de Ribera del Duero y Cigales ensamblada con los matices frutales y taninos más maduros que ofrece la Tinta de Toro.

### EL VIÑEDO

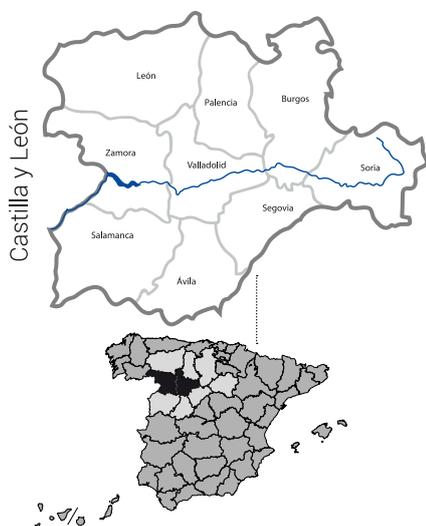
Si hay algo que hace singular a este vino es la triple procedencia de la uva con la que se elabora. Cada terroir proporciona al vino final sus notas y características más importantes y características: los tonos minerales de Cigales, la fruta negra y tinta china de Ribera del Duero o los tonos balsámicos de Toro.

### PREMIOS Y PUNTUACIONES

- Medalla de Oro Sélections Mondiales Des Vins Canadá

### MARIDAJE

Ideal para acompañar platos como una carrillada de ternera al vino tinto o una paletilla de lechazo asada.



# Melior 3 Tempranillos del Duero

ENÓLOGO: Félix González  
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



## Matarromera

En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el imparable río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la **Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition**, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

## Ficha técnica

### Origen del vino

Nombre del viñedo: Pago de La Calera, Pago de las Costanas, Pago de Valdevaniego  
Localidad: Toro, Cubillas de Santa Marta y Valbuena de Duero  
Superficie: 38.27ha, 15.7ha, 8.2 Ha  
Suelo: arenosos, calcáreos y franco-arcilloso  
Altitud: 740, 800, 770 msnm  
Producción/ha: limitada a 6.000 kg/ha  
Año de plantación: 1989

### Elaboración

Varietades: Tempranillo y Tinta de toro  
Botellas producidas: 150.000 botellas  
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable  
Crianza: 12 meses en bodega  
Alcohol: 14%  
Acidez: 5.1 g/l  
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar  
Consumo: consumir a 16-18°C

