



CASA LEBAI

## *La Nava*

TINTO FINO

Matadiablos es un viñedo de la variedad Tinto fino. La viña fue plantada en el año 1997 por el abuelo de Asier y Rodrigo, mediante la formación en vaso en una suave ladera de arcilla con orientación Norte, en el paraje del Aguachar, este enclave privilegiado se encuentra a escasos metros del antiguo convento de San Mames, del que hoy todavía se conserva un muro y su contrafuerte. Por la parte baja de la ladera encontramos el arroyo de Sotillo que separa los dos municipios de Sotillo de la Ribera y Gumiel de Mercado.

|                 |                   |                 |                       |
|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------------|
| VIÑEDO:         | La Nava           | VARIEDAD:       | Albillo mayor y otras |
| PARAJE:         | La Nava           | SUPERFICIE:     | 0,36 Ha.              |
| POBLACIÓN:      | Gumiel de Mercado | ORIENTACIÓN:    | Este                  |
| SUELOS :        | Arenas y gravas   | ALTURA:         | 829 m. s.n.m.         |
| AÑO PLANTACIÓN: | 1940              | ENVEJECIMIENTO: | 12 meses en barrica   |

### NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo. Nariz madura con notas de manzana madura, toques florales y anisados, fondo vegetal que aporta gran elegancia y armonía. Equilibrado en boca, con peso y recorrido en boca, largo y persistente. Vino serio, preparado para crecer en botella.

### MARIDAJE

Cocina Japonesa / pescados al horno / salazones.

