



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.

