



CASA LEBAI

Matadiablos

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:	Matadiablos	VARIEDAD:	Tinto Fino
PARAJE:	Aguachar	SUPERFICIE:	2,61 Ha.
POBLACIÓN:	Gumiel de Mercado	ORIENTACIÓN:	Norte
SUELOS :	Franco-Arcilloso	ALTURA:	826 m. s.n.m.
AÑO PLANTACIÓN:	1997	ENVEJECIMIENTO:	12 meses en fudre

NOTA DE CATA

Color cereza con capa media-baja. Nariz expresiva con notas de fruta roja, toques florales y marcado toque mineral muy marcado que recuerda a la arcilla. Muy fresco en boca con un paso fluido y muy elegante, largo y persistente. Vino fino, preparado para crecer en botella.

MARIDAJE

Risotos y arroces de carne / chuletas de cordero / paté de perdiz.

