

Desde 1882

Rioja Vega

TRADICIÓN CENTENARIA

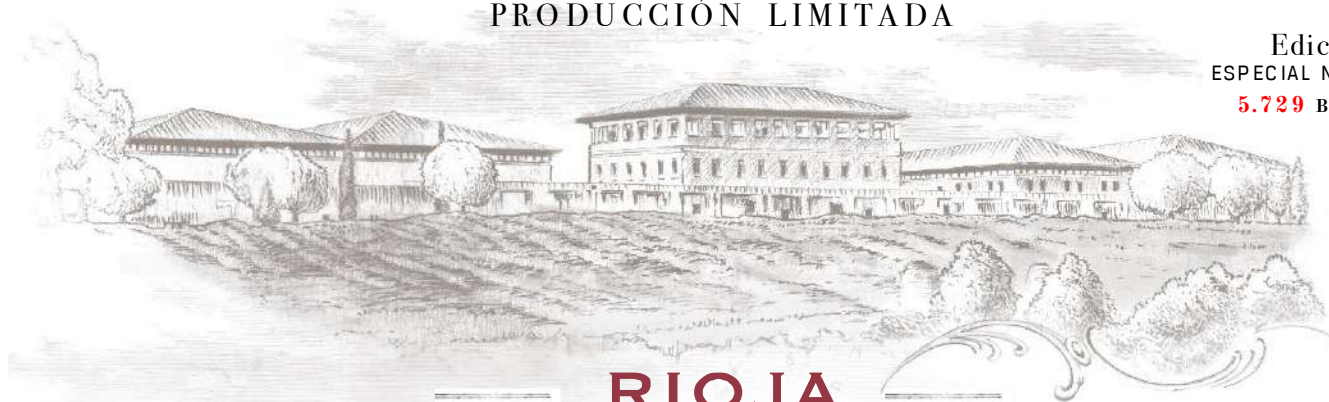
MATURANA

SUELOS POBRES, BAJOS RENDIMIENTOS
Y CUIDADA SELECCIÓN DE LA UVA.

VARIEDAD AUTÓCTONA RESCATADA DEL OLVIDO

PRODUCCIÓN LIMITADA

Edición
ESPECIAL NUMERADA
5.729 BOTTLES



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Desde 1882

Rioja Vega
TRADICIÓN CENTENARIA

MATURANA

Rescatar el pasado para construir el futuro

*Variedad única, histórica y minoritaria
rescatada del olvido para elaborar un gran
vino monovarietal, elegante y equilibrado,
con taninos maduros y una base aromática
envolvente.*

Memoria

Variedad autóctona de Rioja.

Primera referencia documentada data de 1622 (Nájera- Rivadavia).

El paso del tiempo y la llegada de variedades más productivas hicieron que la Maturana quedara relegada al olvido, a punto de desaparecer.

En 1988 arranca un proyecto de recuperación de variedades autóctonas que rescata 30 cepas de un viñado de Navarrete.

En 2007 el Consejo Regulador aprueba su cultivo.

Actualmente supone el 0.43% del viñado de Rioja.





Patrimonio

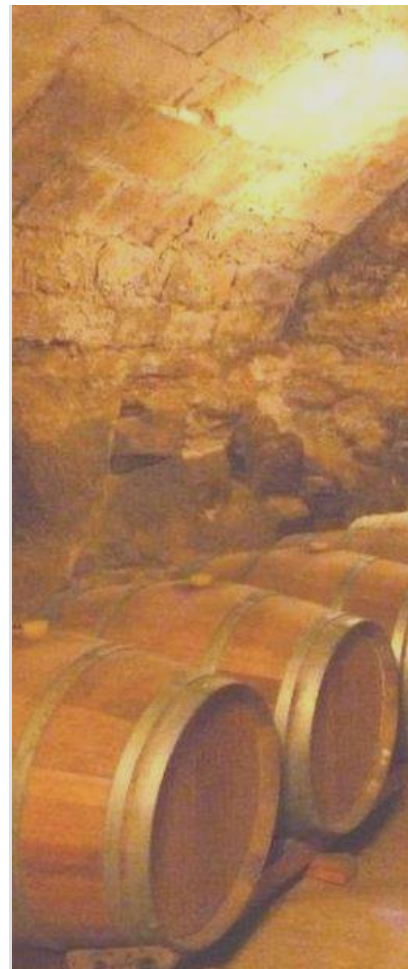
La recuperación y revalorización de la variedad Maturana refleja el compromiso de Rioja Vega con la preservación del patrimonio vitivinícola de la región.

Un proyecto que permite rescatar del olvido cepas históricas, para enriquecer la diversidad y calidad de nuestros vinos, y ofrecer al consumidor opciones que combinan tradición, exclusividad y singularidad.

Territorio

Un *lugar íntimo* caracterizado por un paisaje de suaves colinas y viñedos que dominan el entorno. Su ubicación le otorga un clima **mediterráneo continentalizado**, con inviernos fríos y veranos moderadamente cálidos y secos.

La **fauna local** incluye especies como zorros, jabalíes y aves rapaces. Predominan **los suelos** de tipo arcillo-calcáreo, ideales para el **cultivo de la vid**, destacando en la **producción vitivinícola** de la región durante siglos.





Maturana

Racimos pequeños y compactos.

Grano pequeño y hollejo fino, rico en polifenoles.

Vinos de color intenso.

Elevada acidez.

Taninos firmes, estructurados, jugosos y maduros.

*Vinos que evolucionan favorablemente durante su crianza, desarrollando una **complejidad** adicional con el tiempo.*

Aromas Principales



Mora.



Espicias.



Balsámico.



Sándalo.

El origen

Finca 'La Presa':

8 Ha de Maturana Tinta.

400 m. de altitud.

Conducción: espaldera

Rendimientos: 5,800 kg/ha.

Marco de plantación: 2,90 x 1 mtr.

Clima: (mediterráneo – continental) oscila desde seco a semiárido. Precipitación media anual de 443 mm. Sequía estival acusada, con cierto déficit hídrico.

Orientación sureste, maduración equilibrada gracias al sol de la mañana que evita el exceso de calor de la tarde y mantiene la frescura en el vino.

Suelo franco-limoso con abundantes gravas. Suelto y aireado, favorece el desarrollo óptimo de esta variedad.



Finca 'La Presa'. El suelo moldea las particularidades únicas de su personalidad



Finca 'La Presa'. El clima es el factor clave que define su calidad.



Añada 2021

*Invierno y primavera frescos con escasas precipitaciones. **Verano irregular** con temperaturas medias por debajo de los últimos años y sin precipitaciones hasta el mes de septiembre que **aliviaron la pertinaz sequía.***

*Gran influencia del viento norte. **Maduración lenta y equilibrada** con buena carga polifenólica y excelente extracción de color.*



VARIEDADES

Maturana Tinta

VENDIMIA

Fecha: 15/09/21.

Vendimia de madrugada.

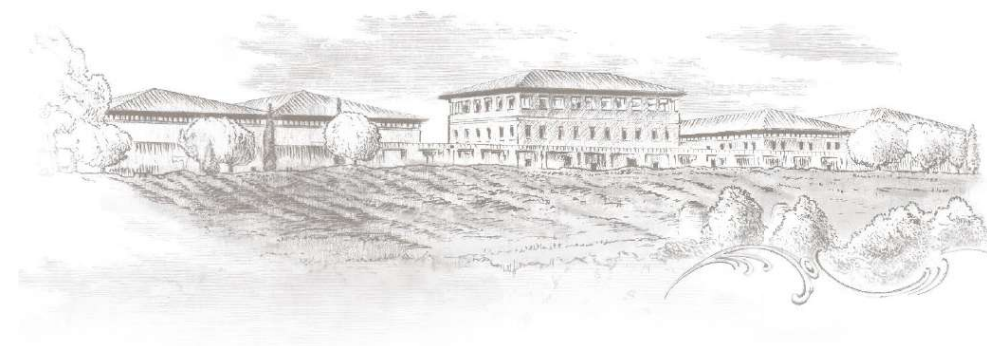
Exclusiva selección de fruto en viñedo.

ELABORACIÓN

En depósito se mantiene la temperatura a unos 3°C para favorecer la extracción de precursores fenólicos y aromáticos que influirán en el sabor y estructura del futuro vino. Fermentación a temperatura controlada alcanzando un máximo de 28°C con remontados cortos y frecuentes que favorecen extracciones suaves y una fermentación homogénea. Control diario durante 6 días de maceración postfermentativa hasta el momento de su descube.

CRIANZA

Trasiegos y entrada en barricas. Crianza en bodega de roble americano (75%) y francés (25%) durante 13 meses. Embotellado el 12 de junio de 2024.



VISTA

Color granate-violeta de intensidad media-alta.

AROMAS

Aromas intensos a fruta roja y hierba fresca con notas de regaliz y eucalipto.

PALADAR

Boca fresca y aterciopelada con complejo regusto mineral y especiado, debido también al respeto por la variedad y el aporte de taninos finos del roble francés y los más dulces del americano. Es persistente en boca y se prolonga con suavidad y delicadas sensaciones balsámicas. Es un vino complejo, con frescura y potencial longevidad.

MARIDAJE

Carnes rojas, de caza y estofados, quesos curados, guisos de cuchara y postres con base de chocolate negro.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °

Nº DE BOTELLAS

Producción limitada de 5,729 botellas.

Desde 1882

Rioja Vega
TRADICIÓN CENTENARIA

MATURANA



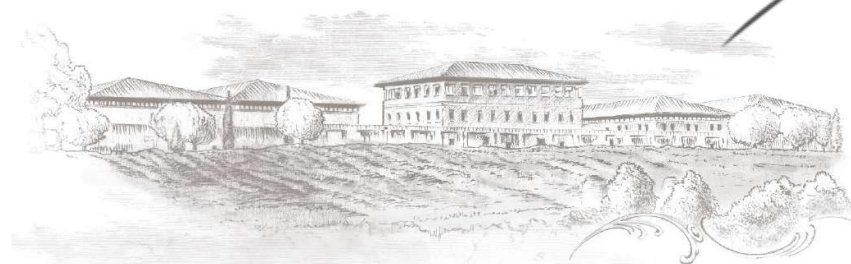
Desde 1882

Rioja Vega
TRADICIÓN CENTENARIA

MATURANA

«Una propuesta única y diferenciadora para curiosos del vino interesados en variedades autóctonas recuperadas, con una fuerte identidad regional; amantes de la frescura y la elegancia que buscan vinos con personalidad, versátiles y gastronómicos.»


ESPERANZA ELÍAS, ENÓLOGA DE RIOJA VEGA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Desde 1882

Rioja Vega

TRADICIÓN CENTENARIA

MATURANA



Desde 1882

Rioja Vega

TRADICIÓN CENTENARIA

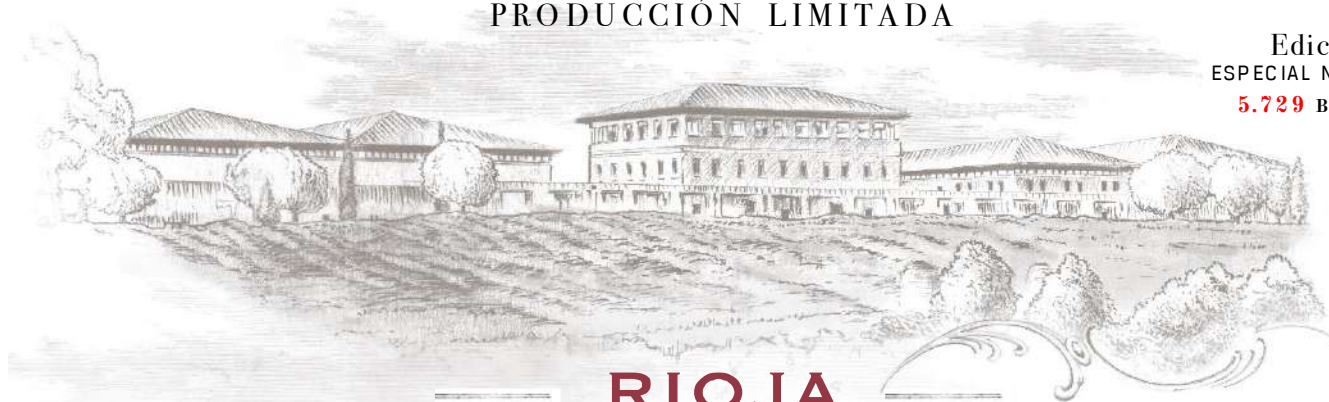
MATURANA

SUELOS POBRES, BAJOS RENDIMIENTOS
Y CUIDADA SELECCIÓN DE LA UVA.

VARIEDAD AUTÓCTONA RESCATADA DEL OLVIDO

PRODUCCIÓN LIMITADA

Edición
ESPECIAL NUMERADA
5.729 BOTTLES



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA