

LAS CABEZADAS DE MATADULA

2016

“Las Cabezadas de MATADULA”, un tinto delicado, sedoso y especial, elaborado 100% con tempranillos procedentes, como su propio nombre indica, de las zonas altas (las cabezadas) de nuestra finca MATADULA

Su ubicación en Labastida, corazón de la Rioja Alavesa, su orientación Sur y la calidad de sus suelos arcillo-calcáreos hacen de la Finca MATADULA un auténtico

“Viñedo Singular”

Labastida, puerta de entrada a la Rioja por el noroeste, y frontera entre ésta y Álava. Por su situación geográfica, su climatología, sus suelos y, sobre todo, sus gentes, Labastida se ha convertido a lo largo de la historia en un pueblo de sacrificados viñadores capaces, cada año, con su esfuerzo y trabajo, de obsequiarnos con grandes uvas y grandes vinos.

La imponente Sierra de Cantabria, al Norte, y el río Ebro, al Sur, son los accidentes geográficos que provocan ese microclima tan especial que aporta a nuestras uvas de la MATADULA esa finura y delicado sabor, parámetros que tan solo atesoran las exclusivas parcelas de donde nacen los que podríamos denominar

“Magic Wines”

HISTORIA

Fue D. Arturo Amurrio Pinedo, hijo de Emiliano Amurrio Landa, quién en 1949 hincó las primeras cepas de viura y **tempranillo en las cabezadas de la finca MATADULA**, situada en el término municipal de Labastida, y más concretamente, en el idílico paraje denominado CUBANEGRA. Los rabudos (habitantes de Labastida) apodaron a esas tierras con el sobrenombre de CUBANEGRA, después de comprobar cosecha tras cosecha que sus cubas se quedaban teñidas de negro al elaborar las uvas procedentes de esas parcelas.

MATADULA, parcela con vida propia, cobijo de perdices y conejos, donde las frías y soleadas primaveras provocan la floración de amapolas y violetas. Los secos veranos de la zona anuncian la recolección de las moras de septiembre entre los prehistóricos dólmenes que la coronan. Tierra seca y austera, a la que D. Arturo Amurrio Pinedo llevaba a su hijo Antonio a labrar y podar siendo éste un niño. Terminada la faena, recolectaban caracoles para que D^a Julia, su mujer, los cocinara magistralmente para almorzar.

Más tarde, D. Antonio Amurrio García y su mujer D^a Begoña Barroeta Intxaurbe, continuaron mimando las viñas durante décadas, hasta bien entrado el siglo XX, años en los que sus hijos, Arturo y Javier toman definitivamente las riendas de la *propiedad vitícola Amurrio Barroeta*. Además del patrimonio vitícola, estos jóvenes, trabajadores infatigables, heredan una formación en valores basada en el esfuerzo, el sacrificio y sobre todo en el respeto por la naturaleza. Basta con estrechar sus manos para darse uno cuenta del trabajo que realizan.

En 1994, y después de una larga enfermedad, Begoña falleció dejando a D. Antonio solo con sus tres hijos; Arturo, Javier y María. La familia Amurrio Barroeta, con Arturo y Javier a la cabeza, son por tanto la cuarta generación de viticultores de Labastida con profundas raíces alavesas. Sin abandonar en ningún momento su verdadera pasión: sus uvas y su campo, conocen, casi por casualidad, a los que se convertirían en sus inseparables compañeros de viaje: Luis Fernando López e Ignacio Uruñuela. Codo con codo, los cuatro, después de curiosos y divertidos encuentros, deciden dar el paso y convertirse en *viñadores - bodegueros*. Así, de este modo, en el año 2010 nace

FINCA DE LA RICA

Arturo, Javier, Luis e Ignacio tenían claro, desde el inicio, que de las 41 parcelas propiedad de la familia, LA MATADULA sería la elegida y que algún día le llegaría su momento de gloria. Sólo tuvieron que esperar el año. Fue la cosecha 2015.

ELABORACIÓN

MATADULA 2016 se vendimió manualmente el 26 de octubre de 2016 en cajas desfondadas de 15 kg de capacidad. La uva se recogió a mano a primera hora de la mañana, entrando en la bodega a 12 grados de temperatura. Fue desgranada también a mano, descartando cualquier uva que no estuviera a la altura. Se vinificó en tinas abiertas de 1.000 kg de capacidad, y allí mismo realizó su fermentación alcohólica, hasta con tres bazuqueos manuales diarios, provocando así que los hollejos estuvieran permanentemente humedecidos para extraer de ellos, de manera natural todo su potencial.

ESTANCIA EN MADERA

Se crio durante 16 meses en, posiblemente, las mejores barricas francesas, seleccionadas para la ocasión de entre las más afamadas tonelerías del país: Berthomeu, Radoux Blend, Taransaud, Seguin Moreau, Ermitage... Buscando la complejidad y el carácter del mejor roble francés, accedimos donde sólo los elegidos pueden llegar, a las gamas Premium de cada tonelero.

EMBOTELLADO

Seleccionamos nuevamente para nuestro primer vino de parcela (segunda añada) una botella borgoña especial de firma francesa Saverglass modelo Marquise. Las características del cristal y el color seleccionado garantizan una idónea maduración del vino en la botella, con ello le garantizamos larga vida. Taponado el 3 de abril de 2018 sin filtrar y sin clarificar. El embotellado se realizó por gravedad, sin bombas de trasiego para no alterar las cualidades el vino.

Momento óptimo de consumo, a partir del otoño del 2019. Respetando en primer lugar y teniendo siempre como prioritario los gustos del consumidor final.

ENCORCHADO

Para tapar MATADULA contamos con el asesoramiento y la colaboración de la firma española Manuel Serra, especializada en tapones para vinos tranquilos desde 1927. Seleccionamos un corcho natural de primera calidad, de 49 mm de longitud buscando una buena y sobre todo tranquila crianza en botella. A través de este, lograremos la respiración ideal de nuestro vino.

CATA

Brillo impecable con tonalidades rojo sangre que nos advierten de la naturaleza y seriedad de este vino. Denso y extraordinariamente aromático. Nariz tímida en primera instancia y posteriormente madura y compleja, cuando es capaz de mostrar en la copa todo su potencial. Aromas de guindas rojas, frutos frescos negros, pan tostado y especias.

En boca presenta una brillante acidez, inusual quizás en vinos con esta estructura, pero tan característica de Labastida y tan de agradecer. Expresa posteriormente su fina carnosidad y sobre todo su longitud de trago amable.

MODO DE EMPLEO

Temperatura de guarda y conservación:	11° 12°
Temperatura de servicio:	15° 16°
Temperatura de consumo:	17° 18°

MARIDAJE:	CARNES ROJAS, CAZA, QUESOS CURADOS ALTA COCINA o COCINA ELABORADA
-----------	--

ANÁLISIS

ACIDEZ TOTAL	5,90 g/litro
ACIDEZ VOLÁTIL	0,50 g/litro
PH	3,65
GRADO ALCOHÓLICO	14,10 grados

PRODUCCIÓN **1.500 botellas de 75 Cl. (5 Barricas)**

FINCA DE LA RICA