

matteo

nuestra historia

El día que nace La Omi es el mismo día que nace Matteo. Antes ella era Edith Pérez Amo y él estaba por venir. Ella —nacida en Alemania de padres emigrante granadino/vasca— es esposa, madre, empresaria y emprendedora. Jamás a por uvas; hasta que empezó a trabajar el vino. ¿Podéis adivinar cuál era su sueño? Nunca fue crear un vino. Era tener un nieto.

En el momento en el que le dicen que va a ser abuela le pide a su hija que lo bauticen Matteo.

— Pero mamá, ¿qué nombre es ese?

— Matteo. Escrito con dos tes. Porque cuando vea a un Mateo por la calle sabré que no hay otro igual, que nuestro Matteo es único. Como a Edith nadie le dice que no, convenció hasta al yerno. “Hay suegras que son brujas. Esta es una bruja que además es suegra”, se reía al aceptar un nombre tan estafalario para su propio hijo.

Cuando nace el pequeño Matteo le trae a Edith un nuevo título debajo del brazo: el de “La Omi” (la abu en alemán). Ella, desbordada y nerviosa, quiere brindar. Con vino, con su alma y con su imaginación. Lo tercero pesa más y, para conseguirlo, ahora sí, decide crear un vino.

— Destaco su cuerpo, su tonalidad te deslumbra. ¡Es elegante! y persistente en boca.

— ¡Nacho Guerras, óyeme!, Le gritaba a media palma de la cara a su amigo y socio.

— Gracias por ayudarme a hacer realidad este proyecto. Nacho respiraba profundo.

— Mateos... Es el apellido de mi abuela materna. Siempre lo llevo, siempre lo siento. Tú, que eres la Omi, te ha traído mi abuela para que saquemos este vino.

Hay quien dice que este milagro estaba escrito. Otros opinan que es obra de la bodega en La Seca, Valladolid, donde escogen minuciosamente las uvas hasta lograr un 100% verdejo imposible de olvidar. Un Rueda siempre funciona. Con todo, lo único seguro es que este sabor ha venido para quedarse. Mucho más que cuarenta segundos en tu boca.

Así que si nos preguntas por la historia de Matteo, hemos de comunicarte que no es nada de lo que acabas de leer. La historia de Matteo está por escribir. Porque lo bebido y lo vivido es pasado. Mientras que este vino es futuro.

MaTTeo. Pero con dos tes. Para que sepas que no hay otro igual.
Que es tan único como nuestro futuro.

MATTEO es futuro.

matteo

FICHA TÉCNICA

FRESCO Y EQUILIBRADO

Rueda de alta gama elaborado con una cuidada selección de uva verdejo con carácter . Dando resultado especialmente delicado fresco y afrutado, con un carácter cítrico que aporta suavidad a la marcada personalidad de las notas tan definidas de la verdejo.

VIÑEDO

Las uvas de Matteo proceden de viñedos de más de 15 años de edad, aportan al vino la potencia y el frescor de la variedad principal. Ubicados en una meseta de suelos pedregosos, con buena aireación y drenaje y cuya textura varia entre arenolimososa y limosa.

VINIFICACIÓN

La uva se recolecta durante la noche, en un proceso delicado e íntimo aprovechando las temperaturas bajas y la ausencia de la luz solar para evitar la oxidación del mosto y conservar aromas primarios. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Amarillo pajizo con matices acerados, limpio y brillante. Franco en nariz, los intensos aromas frutales nos recuerdan a los cítricos junto con notas elegantes y matices de flores blancas. Fresco y equilibrado en boca, se muestra suave y fácil de beber.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco Joven
Variedad: 100 % Verdejo
Grado alcohólico: 13.5 %

Acidez total: 5.4 g/l
Azúcar reductor: 1.4 g/l
Temperatura idónea de servicio: 6-8 °C