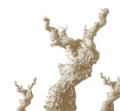




Provechón

EL MATÓN

EL ESCOCÉS VOLANTE



Variedad: Provechón 100%

Añada: 2023

Producción: 1.117 botellas **Embotellado:** agosto 2025

Clasificación: Vino Varietal de España. Parcelas Singulares

Viñedo: El Matón. 0.41 ha viñas en vaso cultivado en secano, plantado en 1938

Suelo: Arcilla roja y cantos rodados

Altitud: 750m s.n.d.m

Pueblo: Aniñon, Comarca de Calatayud, Aragón



NOTAS DEL ENÓLOGO:

[Lee el informe de vendimia 2023](#)

La fermentación se realizó en dos huevos de flexitank utilizando únicamente grano entero sin estrujar, para evitar cualquier sobreextracción de taninos de las pieles o las semillas. Se realizaron bazuqueos manuales hasta el final de la fermentación y posteriormente se prensó para su crianza en un huevo de 975 litros durante 20 meses sobre lías finas antes del trasiego y embotellado.

Este vino necesitó algo de tiempo para revelar su belleza interior, pero tuvimos paciencia y lo dejamos evolucionar, reposando sobre lías finas durante 20 meses para redondear los taninos y resaltar el pedigrí de la parcela.

La variedad Provechón (también conocida como Bobal) siempre ha formado parte de la viticultura en Calatayud y solía plantarse junto a la Garnacha en las plantaciones realizados posteriores a la filoxera, a pesar de haber estado prohibida por la D.O. hasta su reaceptación en 2016. El Matón es posiblemente la parcela más antigua que queda en Aragón como viñedo singular de Provechón.

Alcohol: 13% vol.

Residual sugar: 0.5g/l

Total acidity: 5.88g/l

pH: 3.65