



## Marta Maté “El Holgazán”

2020

**Tipo:** Vino Tinto

**Denominación:** D.O. Ribera del Duero

**Variedades:** 100% Tempranillo (Tinto Fino)

**Alcohol:** 14,00 %

**Botella:** Borgoñesa 75cl. & 150cl

### VIÑEDO/TERROIR

**Edad Media:** 30 años

**Localización:** Tubilla del Lago.

**Altitud:** 920 metros

**Rendimiento:** 4.000 kgs/ha.

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Manual en cajas de 15 kgs.

**Fermentación:** Depósitos de hormigón.

**Maloláctica:** Depósitos de hormigón.

**Crianza:** 7 meses en barricas Francesas de 300 L y 6 meses en depósitos de Hormigón.

### NOTA DE CATA:

Vino de capa media con un atractivo color rojo picota, brillante. En nariz destaca su intensidad aromática de frutos rojos, cítricos, notas mineral es y regaliz. Estructura media en boca con taninos amables. Largo, dulce y persistente en ataque y fase final donde destaca la frescura por su acidez natural. El Holgazán, naturalidad con la mínima intervención y la máxima pureza.

**MARIDAJE:** Aperitivos, embutidos, arroces, carnes al grill. Perfecto para barbacoas.

### PRENSA INTERNACIONAL:

Tim Atkin MW: 92 (2018) - 91 (2019)

James Suckling: 91 (2018)

Consumption Temperature: 14-16°C

