



Marta Maté “Marta Maté” 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: entre 80 y 120 años

Localización: Tubilla del Lago

Altitud: 920-940 metros

Rendimiento: 3.500 kgs/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kgs.

Fermentación: Depósitos de hormigón

Maloláctica: Depósitos de hormigón.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en depósitos de hormigón.

NOTA DE CATA:

Intensidad de color alta con reflejos violáceos. Su expresiva y compleja nariz de flores y minerales armoniza con el paisaje donde procede. Ataque dulce en boca y agradable acidez natural con sensaciones táctiles aterciopeladas; retronasal eterna que identifica la vitalidad de este Ribera del Duero con un toque diferente.

MARIDAJE:

Carnes blancas y rojas. Cordero. Ternera. Guisos.

PRENSA INTERNACIONAL:

Tim Atkin MW: 96 (2019) 96 (2018) - 97 (2016) - 95 (2014)

Robert Parker: 90+ (2013)

Jancis Robinson: 17/20 (2012)



Consumption Temperature: 14-16°C