



Marta Maté “Primordium” 2012

Tipo: Vino Tinto

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tempranillo (Tinto Fino)

Alcohol: 14,00 %

Botella: Bordelesa 75cl.

VIÑEDO/TERROIR

Edad Media: 25 años

Localización: Gumiel de Mercado (prácticas biodinámicas)

Altitud: 910 metros

Rendimiento: 4.000 kgs/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kgs.

Fermentación: Depósitos troncocónicos

Maloláctica: En barrica.

Crianza: 19 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés y ensamblaje final en foudres.

NOTA DE CATA:

Vino de capa muy alta de color rojo picota. En nariz aromas muy intensos de fruta negra, flores azules, incienso y sutiles cacao. Aromas que van cambiando, apareciendo también anís estrellado, lavanda y regaliz. Boca larga y sabrosa con un ataque dulce, volumen controlado y sensaciones táctiles suaves y elegantes con un largo recuerdo..

MARIDAJE:

Carne roja. Caza. Cordero. Ternera. Guisos.

PRENSA INTERNACIONAL:

Tim Atkin MW: 93 (2013) 91 (2012)

Robert Parker: 92+ (2010) - 95 (2008)

Consumption Temperature: 14-16°C

