



## Marta Maté “Marta Maté Raspón”

2019

**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:** Gumiel de Mercad (prácticas biodinámicas)

**Altitud:** 930 metros

**Rendimiento:** 3.500 kgs/ha.

### ELABORACIÓN

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

**Fermentación:** Depósitos de hormigón con levaduras indígenas

**Maloláctica:** Depósitos de hormigón.

**Crianza:** 15 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

### NOTA DE CATA:

Intensidad de color alta con matices azulados. Nariz de frutillos y flores azules con un intenso fondo mineral y empíreo que le presta los suelos y las sales minerales del raspón. Ataque fresco en un vino con tensión y energía que tiene un final eterno.

### MARIDAJE:

Carnes Blancas y Rojas. Cordero. Ternera. Guisos.

### PRENSA INTERNACIONAL:

Tim Atkin MW: 95 (2019) - 94 (2016)

James Suckling: 91 (2016)

Consumption Temperature: 14-16°C

