



Marta Maté “Rosado”

2020

Tipo: Vino Rosado

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 70% Tempranillo (Tinto Fino),
30% Albillo

Alcohol: 13,50 %

Botella: Borgoñesa 75cl. & 150cl

VIÑEDO/TERROIR

Edad Media: 30 años

Localización: Tubilla del Lago.

Altitud: 930 metros

Rendimiento: entre 3.000 y 4.000 kgs/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kgs.

Fermentación: Depósitos de hormigón.

Maloláctica: Depósitos de hormigón.

Crianza: 7 meses de crianza en hormigón:
sobre sus lías realizando battonage una vez
la semana.

NOTA DE CATA:

Color grosella pálido.

En nariz, fondo mineral con aromas de fresa
y flores blancas. En boca se muestra con un
ataque sedoso y un paladar vivo donde
destaca el frescor por su buena acidez
natural. Envoltente con un final persistente
que lo hace ideal para el maridaje.

MARIDAJE:

PRENSA INTERNACIONAL:

Tim Atkin MW: 90 (2021) 90 (2019)



Consumption Temperature: 14-16°C