

viñas del lago



bodegas

marta maté

Vino tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada 2016

Variedad
88% Tempranillo (Tinto fino), 5% Albillo,
7% Garnacha

Viñedo/Suelos

En Tubilla del Lago, 24 majuelos de entre 77 y 104 años con condiciones geomorfológicas y climatológicas singulares, influenciados por la Sierra de Cervera y ubicadas en laderas con vistas al río Gromejón. Producciones de entre 3.000 y 4.000 kg/ha, en diferentes tipos de suelos, arcillas, arenas y piedras calizas de páramos bien drenados y siempre por encima de 900 m de altitud.

Elaboración

Selección de uva desde la viña y recolección manual en cajas. Vendimia temprana y una cuidada maceración de 8 días para conservar y potenciar en bodega las características de origen de la uva.

Vino con muy bajo contenido en sulfitos

Crianza

12 meses en barricas (90% roble francés y 10% roble americano) . Ensamblaje y afinado final en foudres.

Embotellado

Sin estabilizar por frío.

Producción

13.500 botellas de 75 cl y 300 botellas magnum

Alcohol

13,50% Vol.

Acidez total

5,4 g/l

NOTA DE CATA

Color violeta brillante con una capa media/alta.

En nariz se respira una fruta roja junto con aromas de violetas y otras flores blancas; toques especiados y un franco fondo mineral.

Una boca vibrante por su equilibrada acidez y frescura. Buena estructura en boca con fruta sabrosa y matices especiados que dejan un suave recuerdo.

Bodegas Marta Maté

Camino de Caleruega s/n
09453 Tubilla del Lago (Burgos - Spain)

Tel +34 947 613 924 / Móvil +34 629 636 506
bodega@martamate.com / www.martamate.com

f bodegasmartamate

CONSEJO REGULADOR IBERICO DE DENOMINACION DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO