

el holgazán



Vino Tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada **2024**

Variedad
100% Tempranillo (Tinto fino)

Viñedo

En el pago "El holgazán" de Tubilla del Lago, área más septentrional de la Ribera del Duero, brota un cúmulo de viñas a 920 m de altitud, con características singulares. Suelos arcillo-arenosos con cantos de roca caliza en superficie. Páramo con poco suelo vegetal y lascas de roca que colonizan las raíces de las vides. Situación privilegiada mirando al río Gromejón y con influencia microclimática de la sierra de Cervera.

Viñas plantadas entre 1.990 y 1.996.

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Elaboración respetuosa con el medio ambiente en todas las fases del proceso; desde la práctica de una viticultura ecológica y sostenible desde el origen hasta la última fase de producción en bodega. Vino con bajo contenido en sulfitos.

Crianza

6 meses en barricas de 300 y 500 litros de roble francés y 6 meses en depósitos de hormigón

Embotellado

Sin estabilizar por frío.

Producción

35.000 botellas 0,75 l / 600 botellas 1,50 l

Alcohol

14,60% Vol.

Acidez Total

4,83 g/l



bodegas

marta maté

NOTA DE CATA

Vino de capa alta con un atractivo color púrpura, brillante.

En nariz destaca su intensidad aromática de frutos del bosque, regaliz y notas minerales

Estructura media en boca con taninos amables. Largo y persistente en ataque y fase final donde destaca la frescura por su acidez natural.

El Holgazán, naturalidad con la mínima intervención y la máxima pureza.

PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin / **93 puntos** Añada 2023

Tim Atkin / **93 puntos** Añada 2022

James Suckling / **91 puntos** Añada 2018

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



RI
BE
RA
DEL
DUERO