

# marta maté

## CLARETE



bodegas

marta maté

### Vino clarete

#### Denominación de Origen

Ribera del Duero

Añada 2025

#### Variedad

90% Tinto fino y 10% Albillo

#### Viñedo

En el paraje de Valgordo, una de las zonas más frescas de Tubilla del Lago, a 930 m de altitud. Vendimia manual en cajas

#### Elaboración

Vendimia temprana para la elaboración de nuestro clarete de lágrima. Fermentado con levaduras indígenas a baja temperatura durante 29 días. Respetuosa con el medio ambiente en todas las fases del proceso, desde la práctica de una viticultura sostenible en el origen hasta completar la elaboración en bodega.

#### Crianza

6 meses de crianza sobre sus lías. La mitad del vino en hormigón y la otra mitad en barricas de 500 litros. Se hace bâtonnage una vez a la semana.

#### Embotellado

Sin estabilizar por frío.

#### Producción

1.900 botellas de 0,75 litros

#### Alcohol

13,90% Vol.

#### Acidez total / pH

6,58g/l / 3,06

## NOTA DE CATA

Color grosella pálido.

En nariz, fondo mineral con matices de frutos rojos y flores blancas.

En boca se muestra con un ataque sedoso y un paladar vivo donde destaca el frescor por su buena acidez natural.

Envolvente con un final persistente que invita a descubrir nuevas combinaciones gastronómicas.

## PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin/ 90 puntos Añada 2022

Tim Atkin/ 90 puntos Añada 2021

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  
D.O. R.  
DUERO