

# marta maté



## Vino tinto

Denominación de Origen  
**Ribera del Duero**

Añada **2022**

Variedad  
**100% Tempranillo (Tinto fino)**

Viñedo

Ecológico, en Tubilla del Lago (pueblo con latitud más Norte de la D.O. y altitud media de 930 metros), donde hemos recuperado más de 100 microparcels singulares de entre 80 y 140 años, en un ecosistema con mucha biodiversidad, donde destacan los suelos calizos con afloramientos de roca madre.

[www.martamate.com/viñedo](http://www.martamate.com/viñedo)

Mínimo laboreo Vendimia manual en cajas.

Elaboración

Fermentación en depósitos de hormigón con levaduras indígenas y 12 días de maceración.

Crianza

14 meses en barricas de roble francés y ensamblaje y afinado 6 meses en hormigón. Cada año basada en el respeto por el producto.

Embotellado

Septiembre 2024. Sin estabilizar por frío.

Producción

26.520 botellas de 0,75 l y 618 botellas magnum.

Alcohol

14,50% Vol.

Acidez total

4,48 g/l



bodegas

marta maté

## NOTA DE CATA

Marta Maté 2022 es un vino fresco y fluido, donde destaca la expresión de su terruño.

Intensa nariz de flores y minerales que revela el paisaje de donde procede.

Ataque dulce en boca y agradable acidez natural. Retronasal eterna que muestra la vitalidad de este Ribera del Duero con un toque diferente.

## PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin / **93 puntos Añada 2022**

Pedro Ballesteros / **95 puntos Añada 2022**

James Suckling / **93 puntos Añada 2022**

Decanter / **95 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](mailto:bodega@martamate.com) / [www.martamate.com](http://www.martamate.com)



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RI  
BE  
RA**  
DEL  
DUERO