marta maté



Vino tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada **2023**

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 microparcelas 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
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
Agosto 2025. Sin estabilizar por frío.

Producción
26.449 botellas de 0,75 l y 500 botellas magnum.

Alcohol
14,50% Vol.

Acidez total
4,78 g/l

NOTA DE CATA

Marta Maté 2023 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 / **95 puntos Añada 2023**
Decanter / **96 puntos Añada 2023**
Pedro Ballesteros / **95 puntos Añada 2022**
James Suckling / **93 puntos Añada 2022**

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