

marta maté

Rosado



bodegas

marta maté

Vino rosado

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Añada 2024

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 en cajas

Elaboración

Vendimia temprana para la elaboración de nuestro rosado de lágrima. Fermentado con levaduras indígenas a baja temperatura durante 26 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 en hormigón y la mitad en barricas de 500 litros, realizando băttonage una vez a la semana.

Embotellado

Sin estabilizar por frío.

Producción

2.167 botellas de 0,75 litros y 30 magnums

Alcohol

13.90% Vol.

Acidez total / pH

7,50g/l / 2,95

NOTA DE CATA

Color grosella pálido.

En nariz, fondo mineral con aromas de fresas 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 lo hace ideal para el maridaje.

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
DUERO