

el holgazán



Vino Tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada **2018**

Variedad

100% Tempranillo (Tinto fino)

Viñedo

En el pago "El holgazán" de Tubilla del Lago (Tubilla deriva del término latino "tuillan" que significa toba, roca caliza) brota un cúmulo de viñas a 920 m de altitud, con características singulares. Suelo arcillo-arenoso 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 1.992 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 muy bajo contenido en sulfitos.

Crianza

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

Embotellado

Sin estabilizar por frío.

Producción

29.500 botellas de 0.75 l y 600 botellas magnum

Alcohol

14,06% Vol.

Acidez Total

5,08 g/l



bodegas

marta maté

NOTA DE CATA

Vino de capa alta con un atractivo color rojo picota, brillante.

En nariz destaca su intensidad aromática de frutos rojos, cítricos y notas minerales y de regaliz.

Estructura media en boca con taninos amables. Largo, dulce y persistente en ataque y fase final que destaca por su frescura.

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

PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

James Suckling / **91 puntos Añada 2018**

Tim Atkin / **91 puntos Añada 2016**


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

 bodegasmartamate

CONSEJO REGULADOR LA RIOJA - INSTITUTO DE ENCE
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO