

# marta maté



## Vino tinto

Denominación de Origen  
**Ribera del Duero**

Añada 2016

Variedad

**100% Tempranillo (Tinto fino)**

Viñedo

Ecológico, situado en Tubilla del Lago (pueblo con latitud más Norte de la D.O. y altitud superior a 900 metros) y en Gumiel del Mercado a 930 metros, donde realizamos prácticas biodinámicas. Viñedos en altura con suelos arcillo-calcareos. ([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 en foudres. Cada año basada en el respeto por el producto.

Embotellado

Noviembre 2018. Sin estabilizar por frío.

Producción

11.260 botellas de 0,75 l y 420 botellas magnum.

Alcohol

14,10% Vol.

Acidez total

5,16 g/l



bodegas

marta maté

## NOTA DE CATA

Intensidad de color alta con reflejos violáceos. Su expresiva y compleja nariz de flores y minerales amoniza con el paisaje de donde procede.

Ataque dulce en boca y agradable acidez con sensaciones táctiles aterciopeladas; retronasal eterna que identifica la vitalidad de este Ribera del Duero con un toque diferente.

## PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin / 95 puntos Añada 2014

Guía ABC 2017/ 93 puntos Añada 2012

Jancis Robinson 2016 (U.K.) / 17/20 Añada 2012

The Wine Advocate / 90+ points Vintage 2013

## 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)

 [bodegasmartamate](https://www.facebook.com/bodegasmartamate)

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