

# marta maté

## Raspón



### Vino tinto

Denominación de Origen  
**Ribera del Duero**

Añada 2016

Variedad

**100% Tempranillo (Tinto fino)**

Viñedo

Finca ecológica en Gumiel de Mercado a 930 m de altitud, de la zona que se trabaja en biodinámica.

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

Vendimia manual en cajas

Elaboración

Vendimia tardía cuando el raspón está lignificado. Racimos enteros en depósito abierto con pisado manual.

Maceración tipo infusión durante 42 días y fermentación con levaduras indígenas.

Crianza

15 meses en barricas de roble francés de 300 litros y de tercer uso, con battonage cada quince días.

Embotellado

**Sin estabilizar por frío.**

Producción

**1.000 botellas de 0,75 l y 35 botellas de 1,50 l**

Alcohol

**14,10% Vol.**

Acidez total

**4,95 g/l**



bodegas

marta maté

### NOTA DE CATA

Intensidad de color alta con matices azulados.

Nariz de frutillos y flores azules con un intenso fondo mineral y empíreumático que le presta los suelos y las sales minerales del raspón.

Ataque fresco en un vino con tensión y energía que tiene un final eterno.

Vino con mucho potencial de evolución en botella.

### PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

**James Suckling / 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](mailto:bodega@martamate.com) / [www.martamate.com](http://www.martamate.com)

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

CONSEJO REGULADOR DEL DUERO  
**RI  
BE  
RA**  
DEL  
DUERO