

PÍXIDE

TEMPRANILLO



bodegas
marta maté

Vino tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada **2016**

Variedad
100% Tempranillo (Tinto fino)

Viñedo

Situado en Tubilla del Lago, en suelos arcillo-calcareos a más de 900 m de altitud. Sistema de conducción en vaso y edad entre 25 y 50 años.

Elaboración

En depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 15.000 litros de capacidad con levaduras seleccionadas cervisiae TT03 desarrolladas en Ribera del Duero para asegurar cinética fermentativa respetando la variedad. Maceración de 9 días.

Crianza

6 meses en barricas de roble de 2-3 años; 90 % francés y 10% americano.

Embotellado

Sin estabilizar por frío.

Producción

50.000 botellas

Alcohol

13,9% Vol.

Acidez total

5,12 g/l

NOTA DE CATA

Un vino muy aromático e intenso en nariz, perfumado y con aromas de fruta roja en punto de óptima madurez, en el que vibra la tipicidad varietal (regaliz y hierbas balsámicas) junto a apuntes de flores secas.

En el paladar se muestra fácil y fresco, con un cuerpo medio, una fruta sabrosa y estupenda acidez, arropada con los matices especiados de su crianza en madera.

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 DE LA RIBERA DEL DUERO
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO