

Los Perejiles



Vino tinto

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada 2019

Variedad

95% Tempranillo (Tinto fino),
Albillo Mayor 5%

Viñedo

Vino de pueblo elaborado de una parcela singular ubicada en Tubilla del Lago a 915 metros de altitud. Suelos con afloramientos de roca madre caliza en superficie y la parte vegetal con mezcla de arcillas y arenas.

Biodiversidad, paisaje y tratamiento ecológico definen nuestro vino de parcela "Los Perejiles".

Elaboración

Fermentación en barricas de 600 litros abiertos con levaduras indígenas y maceración de 12 días con remontados manuales en los que sólo se hunde el sombrero. Vino con bajo contenido en sulfitos.

Crianza

Fermentación maloláctica y crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros.

Embotellado

Julio 2021. Sin estabilizar por frío.

Producción

1.002 botellas de 0,75 l y 20 botellas magnum.

Alcohol

14,10% Vol.

Acidez total

5,44 g/l



bodegas

marta maté

NOTA DE CATA

Color rubí con capa de intensidad media alta.

Los Perejiles se elaboran respetando los aromas varietales y la frescura propia de su parcela con honestidad.

Fruta roja y violetas con fondo de clavo y canela en un entorno mineral.

En boca es excitante y sexy, con mucha fluidez y frescura.

PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin / 96 puntos Añada 2019

Tim Atkin / Medal of Excellence
Red Wine Discovery of the year

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



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO