marta maté

ALBILLO MAYOR

bodegas
marta maté

Vino blanco

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Añada 2024

Variedad
85% Albillo Mayor y 15% otras variedades blancas de la zona.

Viñedo
Más de 70 microparcelas ecológicas en Tubilla del Lago con una media de edad superior a los 100 años y siempre por encima de los 900 m. Donde las cepas de uvas blancas están mezcladas con tintas que conviven en armonía.

Elaboración
Prensado de racimos enteros, hiperoxidación del mosto y posterior fermentado con levaduras indígenas a baja temperatura durante 30 días. Elaboración de mínima intervención respetando al máximo las uvas para potenciar la singularidad de nuestra Albillo Mayor, su paisaje y terruño.

Crianza
14 meses de crianza sobre sus lías en barricas de 500 litros con battonage 2 veces a la semana durante 10 meses y los últimos 4 en reposo.

Embotellado
Sin estabilizar por frío.

Producción
850 botellas de 0,75 litros

Alcohol
12,20% Vol.

Acidez total
6,35g/l / 3,05

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Limpio y brillante. En nariz destaca la singularidad mineal de Tubilla del Lago con delicados recuerdos a tiza y talco, acompañados de frescas notas cítricas y flores blancas. En boca ofrece un volumen envolvente, equilibrado con su acidez natural.

PREMIOS / RECONOCIMIENTOS

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

RIBERA DEL DUERO