



BODEGAS MARTA MATE (TUBILLA DEL LAGO)

Marta Mate, Marta Mate (BioD) 1,500L

Bodegas Marta Maté

Bodegas Marta Maté est l'un des projets les plus passionnants de ces 10 dernières années dans la région de Ribera del Duero. Cette jeune maison n'a démarré qu'en 2012. Les forces motrices sont Marta Castrillo et son compagnon César Maté. Marta Maté est très intéressant parce que ses vignobles se situent à l'extrême nord-est de la D.O. Ribera del Duero, à une altitude de 900 m au-dessus du niveau de la mer, ce qui les rend nettement plus frais que la majeure partie de la Ribera del Duero. Une petite parcelle est certifiée bio. Les autres parcelles sont en conversion vers une viticulture biologique. César Maté a été élu vigneron de l'année par Tim Atkin MW en 2023 !

Marta Maté

Ce vin est 100 % Tinto Fino (Tempranillo), issu de vieilles vignes et fermenté avec des levures indigènes. Il est élevé 14 mois en fût de chêne français et révèle des arômes de fruits noirs, de violette, d'épices et une subtile touche boisée. En bouche, il est ample et juteux, avec des tanins raffinés et un bel équilibre frais. Excellent avec une entrecôte, des côtelettes d'agneau, des plats mijotés, des fromages à pâte dure et des aubergines grillées.

Référence **230242**EAN **8437013228145**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Bodegas Marta Mate
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Appellation	DO Ribera del Duero
Cépage(s)	tempranillo
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Fromages, Cuisine végétarienne