



BODEGAS MARTA MATE (TUBILLA DEL LAGO)

Marta Mate, Primordium (BioD)

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 !

Primordium

Primordium est un 100 % Tempranillo issu de vieilles vignes situées à 910 m d'altitude. Les raisins sont vendangés et triés à la main, fermentés en cuve béton et élevés 19 mois en fût de chêne français neuf. Le vin est profond et complexe, avec des fruits noirs, des notes florales et des épices. Parfait avec du gibier, un plat mijoté ou du bœuf grillé. Un Ribera del Duero de style old school !

Référence **991286**EAN **8437013228039**

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)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Carbonnades, Gibier, Viande rouge