

PRIMORDIUM 2012

Bodegas: Marta Maté
Zona: D.O. Ribera del Duero
Variedades: Tinto Fino
Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Ecológico de 14 años de edad, de clones seleccionados de Ribera del Duero. Mínimo laboreo y prácticas ecológicas y biodinámicas. Suelos calizos con piedras a 910 m de altitud en Gumiel de Mercado. Viñedo de suelo calizo y pedregoso a una elevada altitud (910 m) y rendimientos limitados a 4.000 kg/ha.

Elaboración:

Selección de bayas "una a una" de forma manual y maceración durante 20 días. Fermentación en depósito troncocónico de 10.000 litros y fermentación maloláctica en bodega. Crianza 19 meses en barricas de 300 litros de madera de roble francés y ensamblaje final en foudres de roble francés de 2.300 litros. Producción limitada a 3000 botellas.

¿Qué esperar de este vino?

Primordium es un vino de corte moderno en el que destaca la naturalidad de la uva y su exclusiva selección. En nariz podremos encontrar aromas muy intensos de fruta negra, flores azules, incienso y sutiles cacao; aromas que van cambiando en función de la aireación y temperatura. En boca es largo y sabroso con un ataque dulce y sensaciones táctiles suaves y elegantes con un largo recuerdo..

Bodegas Marta Maté

Camino de Caleruega s/n
 09453 Tubilla del Lago (Burgos - Spain)
 bodega@martamate.com
 www.martamate.com



Maridajes:

Maridaje perfecto de guisos de caza y platos de carnes rojas con salsas de boletus y trufa. Un seductor compañero de chocolates con alto porcentaje de cacao y delicioso para largas sobremesas.

Tª de servicio recomendada:

17 - 19 °C.



Marta **CASTRILLO** y César **MATÉ**

Marta es una de las fundadoras y actual gerente de la bodega, que se inició con el objetivo claro de reencontrarse con los procesos naturales del vino, con un trabajo respetuoso en el campo, para conseguir uva de la más alta calidad y elaborar vinos con unas características propias, diferenciadoras en la zona.

En el año 2008 se incorpora César al proyecto como socio. Joven pero experimentado enólogo que no dudó en entrar a formar parte del equipo, en uno de los proyectos que desde hace años se considera tienen un potencial de crecimiento brutal. Sus vinos no pasan desapercibidos, consiguiendo año tras año grandes críticas, altas puntuaciones y sobre todo el mayor de los premios posibles: la fidelidad de los consumidores.

Este perfil de vinos se encuentra siempre entre los más vendidos de nuestro catálogo y no es casualidad. Destacar además dentro de la filosofía de trabajo de esta bodega, el uso de grandes depósitos de roble que ayudan a su evolución y crianza sin enmascarar.

Aportando elegancia y finura, pero permitiendo que los vinos se expresen durante largo tiempo reflejando el terroir de manera sosegada.

Bodegas Marta Maté

Camino de Caleruega s/n
09453 Tubilla del Lago (Burgos - Spain)
bodega@martamate.com
www.martamate.com