

EL HOLGAZÁN 2020

Bodegas Marta Maté

Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tinto fino

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Los viñedos, plantados entre 1992 y 1996 a una altitud de 920 metros, se encuentran en el pago "El holgazán" de Tubilla del Lago, el área más septentrional de la Ribera del Duero. Una zona con características singulares. Los suelos son arcillo-arenosos con cantos de roca caliza en superficie y se encuentran en un páramo con poco suelo vegetal y lascas de roca que colonizan las raíces de las vides. Además tienen una situación privilegiada mirando al río Gromejón y con una influencia microclimática de la sierra de Cervera.

Elaboración:

La vendimia es manual en cajas y su elaboración se realiza de forma respetuosa con el medio ambiente en todas las fases del proceso; desde la práctica de una viticultura ecológica y sostenible desde el origen hasta la última fase de producción en bodega. Una vez terminada la fermentación permanece 7 meses en barricas de 300 litros de roble francés y 6 meses en depósitos de hormigón. Embotellado Sin estabilizar por frío y bajo contenido en sulfitos.

¿Qué esperar de este vino?

El Holgazán es el hermano pequeño de la familia Marta Maté. Cualquier ocasión es buena para tomar este vino y disfrutar de un "*momento Holgazán*". Un vino intenso en color y aromas a la vez que muy agradable en boca, con la persistencia justa que anima a acabar la copa.

Bodegas Marta Maté

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



Maridajes:

Vino que acompaña muy bien a platos de carne de ave, arroces con carnes, foie y cerdo ibérico. Igualmente apropiado para tapear.

Tª de servicio recomendada:

Entre 15 y 17 °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.