



Finura, rusticidad, terruño, fruta y golosura.

COSECHA

La buena climatología, que durante todo el ciclo había favorecido un excelente estado vegetativo y sanitario, también permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo. Los vinos de esta añada poseen una carga frutal intensa, propia de su buena maduración, que les dota de unas condiciones notables para envejecer. En nuestras fincas disfrutamos de una cosecha de muy buena calidad.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

94% Tempranillo y 6% Mazuelo, Garnacha e incluso Viura, representando el coupage tradicional en la propia viña, procedente de las fincas Martelo, Camino de la Iglesia y Las Cuevas. Son viñedos de más de sesenta años, distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa.

Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 7 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de la uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100% completó la fermentación maloláctica durante 64 días en barrica de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal. Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. Hemos dejado este vino durante 8 meses en depósito para redondear el coupage, embotellándose en enero de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,60

Acidez Total	IPT
5,75 g/l	74

MARIDAJE

Finca Martelo 2015 es un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

NOTAS DE CATA

Intenso color rubí, limpio brillante con elegante ribete rosado. La primera impresión olfativa es intensa, envolvente, con aromas de frutas maduras, fresas silvestres, grosellas y cerezas rojas envueltas por finas notas de pastelería, galleta escocesa, vainilla, regaliz y pimientas. En boca es equilibrado, destacando su amable frescura, con unos taninos dulces y sedosos dejan un envolvente final. Una nueva cosecha para disfrutar ya, pero con una larga y apasionante vida por delante.