

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS GARNACHA

D.O.C. RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo rubí.

Aroma: Gran expresividad de aromas a frutas rojas (cerezas y grosellas) con intensas notas florales, con gran complejidad y armonía de matices.

Paladar: En boca presenta una entrada golosa y untuosa con gran carga frutal, buena persistencia. Se aprecian unos exquisitos toques de torrefactos y vainilla sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Elegante con final largo y persistente

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados. Quesos curados.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios

- 94 puntos por Tim Atkin.

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS GARNACHA

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Garnacha

Cosecha: 2016

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Edad del viñedo: 90 años

Tipo de suelo: Ricos en minerales y pobres en materia orgánica

Altitud media: 500 m

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Fecha vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura fermentación: 28°

Tiempo de fermentación: 15 días

Tiempo en bodega: 15 meses

Tipo de bodega: Roble francés (edad 1-2 años)

Tiempo en botella: mín. 6 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Acidez total: 5,25 g/l

Azúcar residual: 0,1 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña

Corcho: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6x33x9,3

Peso: 5,45

Paletización: Palet Euro 800x1200

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº cajas por palet: 64

Código ean bot.: 8437007442038

Código ean caja: 48437007442036

