

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS TEMPRANILLO

D.O.C. RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso de buena capa.

Aroma: Denso, suave, firme con intensa fruta negra madura (arándanos), balsámicos y especiados con final floral y mineral.

Paladar: En boca es elegante, sabroso, estructurado, de gran carga frutal y taninos bien armados. Potente y elegante con notas de regaliz, toffe, cacao y vainilla.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios

- 92 puntos por Tim Atkin

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS TEMPRANILLO

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Tempranillo.

Cosecha: 2016

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Edad del viñedo: 95 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: 4,95 g/l

Azúcar residual: 0,49 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa

Corcho: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6x33x93

Peso: 6,35

Paletización: Palet Euro 800X1200

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº cajas por palet: 64

Código ean bot.: 8437007442045

Código ean caja: 48437007442043

