

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS GARNACHA

D.O.C. RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete granate.

Aroma: Nariz intensa de frutas rojas, monte bajo, toques florales y balsámicos. Todo ello bajo un perfil untuoso.

Paladar: En boca es muy rico, fresco, frutal (mora y arándanos y fruta roja muy madura). Entrada aterciopelada que equilibra perfectamente la corpulencia con el gusto sedoso, licoroso y pleno. 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 añada actual:

- 90 puntos Tim Atkin 2022

Histórico:

- 92 puntos Guía Peñín 2021
- 94 puntos Tim Atkin 2020

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS GARNACHA

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Garnacha

Cosecha: 2017

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

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: 15%

Datos Logísticos

Botella: Borgoña

Corcho: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6 x 33 x 9,3 cm

Peso: 5,45 kg

Paletización: Palet Euro 800 x 1200

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº cajas por palet: 64

Código ean bot.: 8437007442038

Código ean caja: 48437007442036

