

# 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

