



Finura, rusticidad, terruño, fruta y golosura.

COSECHA

Calificada como Excelente, el ciclo vegetativo del viñedo se benefició de unas condiciones climatológicas óptimas. La sanidad de nuestra uva, con racimos sueltos y bien aireados, nos permitió aguardar el momento perfecto de vendimia de la Finca Martelo que, en esta añada, nos ofrece un vino que destaca por sus colores vivos, estructura y gran sedosidad en boca, así como por unas características óptimas para el envejecimiento.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Nace en el viñedo homónimo de Torre de Oña, en el corazón de Rioja Alavesa, con una diversidad natural de variedades: 95% Tempranillo y 5% de Mazuelo, Garnacha e incluso Viura. Finca a 630 m. de altitud, de más de 60 años, con laderas de orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa.

El 15 de octubre iniciamos la vendimia manual de las uvas seleccionadas en cajas de 20 kg que, una vez en bodega, permanecieron refrigeradas. Tras su despalillado, las encubamos durante 5 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto aún más intenso en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica en depósitos, completó la fermentación maloláctica en barricas de roble americano y francés nuevo, con un batonnage semanal. Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos manuales. El vino permaneció 8 meses en depósito hasta el ensamblaje del coupage final, embotellado en abril del 2022.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol pH

14,5% Vol 3,50

Acidez Total IPT Temperatura
de servicio

5,3 g/l 65 17°

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. Vino muy gastronómico que marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

NOTAS DE CATA

Color rubí intenso, con un ribete rosado brillante y limpio. En nariz destaca la potencia de la fruta donde surge un primer golpe las fresas silvestres, frambuesa y moras, dando paso a delicadas notas especiadas a pimientas, maderas de cedro, regaliz y pastelería. En boca es un vino vibrante y elegante, expresando el terruño con frescura e intensidad. Amable y largo con final carnoso y recuerdos a fruta roja y especiados.