



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Finca Martelo Reserva 2014

€20.95

COSECHA 2014: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 95% y 5% Mazuelo, Garnacha e incluso Viura,

Elaboración: Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 9 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración pre fermentativa en frío que resaltó las características de la uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100% completó la fermentación maloláctica durante 96 días en barrica de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal.

Crianza: Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. Se embotelló en julio de 2017.

Cata: Destaca por su intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con un marcado borde granate. En nariz destapa una gran intensidad de matices de frutas rojas, frambuesas, cereza y arándano rojo, que envuelven las notas balsámicas y especiadas procedentes de la crianza: vainilla, regaliz, chocolate negro y clavo. En boca destaca por su frescura y equilibrio, amable acidez, con unos taninos grasos y sedosos que le otorgan una buena estructura y paso de boca. Retrogusto, equilibrado y largo.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Martelo 2014 es un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

Torre de Oñza S. A. - Paganos - Laguardia (Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.