

# 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 Añada Actual:

- 90 puntos James Suckling 2022
- 91 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Oro International Wine Challenge 2020
- 92 puntos Tim Atkin 2020

# 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

