

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS TEMPRANILLO

D.O.C. RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Aromas intensos de frutos negros y rojos del bosque, recuerdos a monte bajo, balsámicos, notas florales y especiadas, ligeros tostados y sensación mineral para un conjunto redondo.

Paladar: En boca es elegante, tacto sedoso, estructurado, de gran carga frutal. Potente y elegante con final muy largo de gran persistencia con marcadas sensaciones minerales.

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:

- 91 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Plata Challenge International du Vin 2023
- 91 puntos Tim Atkin 2023
- 93 puntos Guía Wine Up 2023

Histórico:

- 90 puntos James Suckling 2022

MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS TEMPRANILLO

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Tempranillo.

Cosecha: 2019

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 barrica: 15 meses

Tipo de barrica: Roble americano (edad 1-2 años)

Tiempo en botella: mín. 6 meses

Datos Analíticos

Grado: 14%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa

Corcho: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6 x 33 x 93 cm

Peso: 6,35 kg

Paletización: Palet Euro 800 X 1200

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº cajas por palet: 64

Código ean bot.: 8437007442045

Código ean caja: 48437007442043

