



Martínez Corta

Martínez Corta Crianza 2023

D.O.Ca. Rioja

Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete granate.

Aroma: Aromas intensos de fruta roja y negra bajo un fondo de regaliz negro, vainilla y notas florales y especiadas..

Paladar: Entrada dulce y envolvente, con mucho frescor y sensaciones frutales. Final largo y persistente, redondo

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Histórico de premios:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2021
- Medalla de Plata Concours International de Lyon 2021
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2020
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2020
- Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards 2020



Martínez Corta

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Tempranillo.

Cosecha: 2023

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Tipo de suelo: Pardocalizos y Margas

Altitud media: 500 m

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual

Fecha vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura fermentación: 28°

Tiempo de fermentación: 15 días

Tiempo en barrica: 12 meses

Tipo de barrica: Roble americano y francés (edad 3 a 5 años)

Tiempo en botella: mín. 6 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.

Corcho: Natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código ean bot.: 8437007442014

Código ean caja: 18437007442011

