



MARTÚE 2016

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

El vino estrella de la bodega, un exhaustivo coupage de un 33% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot y 19% Malbec y 7% Merlot. El resultado, un vino muy rico, que sorprende, con buena capacidad para envejecer, redondez, y un tanino espectacular.

La añada: un invierno seco y frío, una primavera lluviosa con temperaturas suaves que permitió a nuestras viñas brotar con vigor y tener las reservas suficientes para soportar un cálido verano sin apenas lluvias. La producción fue excelente tanto en producción como en calidad.

Elaboración: Recolección de las uvas en su momento óptimo de maduración en vendimia nocturna. Elaboración artesanal, fermentación con levaduras autóctonas, largas maceraciones. El vino ha permanecido durante 10 meses en barricas de roble francés.

El suelo: Nuestros suelos calizos, salinos y muy pobres en nutrientes producen vinos elegantes y potentes, de alta calidad.

El clima: temperaturas extremas típicas del clima continental con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y secos. Se observa un gran intervalo de temperaturas noche-día durante los meses de maduración de las uvas, de julio a septiembre, lo que permite una mayor síntesis de polifenoles durante las noches.

VINO DE PAGO es la máxima calificación que contempla la legislación española en materia vitivinícola, por encima de la Denominación de Origen. El concepto de Pago aplicado al vino se refiere a un viñedo situado en un enclave especial, con suelos singulares y un clima privilegiado que imprime al vino unas cualidades únicas. Sólo diecinueve bodegas en España cuentan con esta distinción.

Producción

De la Cosecha 2016 se han producido 115.430 botellas bordelesas y 762 botellas Magnum. Para mantener al máximo todas sus cualidades, este vino no ha sido sometido a duros tratamientos de estabilización y filtrado, por lo que con el tiempo puede aparecer un pequeño sedimento natural.

Conservación

Se recomienda conservar con la botella tumbada, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C.

Maridaje y Consumo

Ideal con todo tipo de carnes, incluso caza y con quesos fuertes como el manchego. Se recomienda servirlo entre 16-18°C. Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo hasta 2024.

