



# MARTÚE ESPECIAL 2014

## D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Minucioso coupage de las variedades Syrah (46%) Cabernet Sauvignon (37%) y Malbec (17%), procedentes de las cepas más antiguas de las fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia.

Cada una de las variedades ha sido fermentada por separado con largas maceraciones y, después, el vino ha permanecido durante 14 meses en barricas de roble francés.

Impresionante color rojo granate oscuro, de alta capa, vivo y brillante. Si en la vista ya manifiesta ser “especial”, en la nariz lo es más. Primero, fruta negra y bayas concentradas con un atractivo punto balsámico. Según lo movemos aromas complejos con notas de trufa, chocolate negro, pimienta, y madera tostada. También es “especial” en boca, destacando más claramente su carácter frutal, apareciendo en segundo plano los recuerdos especiados y de bodega. Es carnoso y untuoso, pero se mueve con gracia. Enorme y sorprendentemente fresco en su final.

Una edición única y limitada del tinto Martíe que sólo se elabora cuando la añada es excepcional y a partir de las mejores y más antiguas cepas de sus pagos.

### Producción limitada

De la vendimia de 2014 se han embotellado 15.120 botellas bordelesas. 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

Recomendado para platos fríos, entrantes, mariscos y pescados poco elaborados y carnes blancas.

Se recomienda servirlo entre 15-17°C.

Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo año 2024.

