



# MARTÚE SYRAH 2012

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Elaborado 100% con uva Syrah procedente de nuestras fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia.

Fermentación tradicional con remontados diarios. Después, 20 días de maceración en depósito con los hollejos. El vino fermenta y permanece durante 15 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

Color rojo picota intenso, muy cubierto y bien conservado. Aroma especiado, con recuerdos de mantecado, hierbas aromáticas (cantueso) y bollería. Al airearse van saliendo los frutillos negros bien maduros y bien conjuntados con guinda en licor y notas de cedro. La explosión llega en fase de boca, donde no se pueden tener más sensaciones a la vez: goloso, carnosos, frutal, fresco, complejo... hay una difícil conjugación de potencia y a la vez suavidad y elegancia. Inmenso postgusto, donde se resumen todos los sabores de la cata.

El resultado es un vino elegante, de marcada personalidad e intensidad aromática.



## Limited production

De la vendimia de 2012 se han embotellado 11.571 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 acompañar carnes rojas, comidas especiadas, pastas con salsas rojas.

Se recomienda servirlo entre 15-17°C.

Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo año 2022.