



MARTÚE ShyMal 2013

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

La añada 2013 fue un año singular marcado por las diferencias climáticas del año, las lluvias y un ciclo vegetativo muy corto; lo que nos llevó a hacer una mayor selección tanto en la viña como en nuestros vinos.

Las uvas utilizadas para hacer este vino provienen de nuestros 3 viñedos.

El 10 de octubre, cuando la uva está en su punto óptimo de maduración, comenzamos la cosecha. Después de la fermentación alcohólica, introducimos el vino en barricas nuevas de roble francés para llevar a cabo la fermentación maloláctica y su posterior envejecimiento durante 20 meses en barrica.

Elaborado con un 50% Syrah y 50% de Malbec, procedente de nuestras fincas Campo Martuela, El Casar de La Guardia y Cuatro Viñas.

En boca es de intensidad media alta, buen recorrido con acidez integrada. Tanino sedoso. En retronasal aparecen de nuevo notas afrutadas y espaciadas. Es un vino en armonía, equilibrado, en estado de evolución, listo para ser disfrutado.

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 2013 se han producido 3.350 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.

Consumo

Se recomienda servirlo entre 16-18°C. Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo hasta 2025.

