



MARTÚE ESPECIAL 2016

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Minucioso coupage de las variedades 40% Syrah, 19% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot y 17% Malbec y 6% Merlot, procedentes de las cepas más antiguas de las fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia. 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.

Bonito color rojo picota intenso de alta capa. Complejo e intenso aroma, muy bien conjugado, donde hay muchos matices, pero formando un conjunto armónico: frutos negros, heno, trufa, cacao, madera seca, tierra, mineralidad. Entra con nervio en boca, llena todo, sabroso, carnoso. Mas frutal en la boca, cierta frescura alegra el paso. Bien pulido, combina a la perfección la difícil ecuación de potencia y elegancia. Es grande, y lo será por mucho tiempo.

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 14 meses en barricas de roble francés.

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 21 bodegas en España cuentan con esta distinción.

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.

Producción

De la Cosecha 2016 se han producido 10.188 botellas bordelesas.

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

Se recomienda servirlo entre 15-17°C. Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo hasta 2026.

