



MARTÚE CHARDONNAY 2019

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Martúe Chardonnay es un vino elaborado exclusivamente con uvas Chardonnay de la finca El Casar de La Guardia.

Fermentado en un 88% en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, mientras que el 12% restante fermentó en barricas nuevas de roble francés en las cuales el vino ha permanecido sobre sus lías durante dos meses y medios, realizándose un batonage diario de cada barrica. Después se procede al ensamblaje óptimo entre ambos vinos.

Color amarillo limón muy brillante. Buena intensidad en nariz, fresco, cítrico y flores blancas. Al rato aparecen recuerdos de su breve tiempo en la barrica. En boca es sabroso, untuoso, largo. Deja recuerdos de crema, madera limpia y mineralidad. El final es un conjunto armonioso de todo lo descubierto en boca, que deja un postgusto largo y agradable.

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

Clima: Temperaturas extremas propias del clima continental con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y secos. Durante los meses de maduración de la uva, de julio a septiembre, se observa una amplia gama de temperaturas noche-día, lo que permite una mayor síntesis de aromas y complejidad.

VINO DE D.O.P. Pago es la máxima calificación que contempla la legislación española en vinificación, por encima de la Denominación de Origen. El concepto de Pago aplicado al vino hace referencia a un viñedo ubicado en un enclave especial, con suelos únicos y un clima privilegiado que otorga al vino cualidades únicas. Solo diecinueve bodegas en España cuentan con esta distinción.

Producción

De la Vendimia 2019 se han producido 9.366 botellas Burdeos.

Conservación

Se recomienda almacenar con el frasco acostado, en un lugar oscuro, sin vibraciones y a una temperatura estable entre 15-20°C.

Maridaje y 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 2022.



Familia Martíe 2020