



MARTÚE SYRAH 2017

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

La añada 2017 fue extremadamente seca y de fuertes vientos en época de floración. Esto dio como resultado una menor competencia entre el racimo y la cepa, por lo que los racimos se presentaron sueltos y espaciados. Estos vientos propiciaron una ausencia total de enfermedades. La cuaja fue inferior a la normal con una menor producción en el viñedo lo que se tradujo en muchísima calidad en las uvas.

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

Es un vino granate, cereza, intenso con matices violetas. En copa luce brillante, limpio y se desliza denso. Presenta aromas intensos y complejos, especias, con toques de cereza, mora, menta pimienta y grafito. En boca es goloso, fresco y carnoso, notas frutales, licor de cerezas.

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 15 meses en barricas de roble francés.

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 veinte bodegas en España cuentan con esta distinción.

Producción

De la Cosecha 2017 se han producido 6.650 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.

