



MARTÚE EVOLUTION VERDEJO 2020

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

Este vino es el homenaje a todos los clientes de Martíe que siempre han confiado en nosotros. Les ofrecemos ahora un envase más cómodo para tomar vino en casa, más ligero que cuatro botellas y además más ecológico por usar menos vidrio.

La fabricación de este envase y su forma de llenado hace que el vino mantenga todas sus cualidades durante el tiempo de consumo. Se acaba rechazar el final de una botella tras varios días abierta por no estar en buen estado. Ahora puede tener siempre vino disponible en casa, aunque solo tome una copa, fácil de servir, sin necesidad de sacacorchos, y libre de oxidaciones.

MARTUE BLANCO EVOLUTION es el verdejo de siempre que elaboramos en nuestra bodega de NIEVA, pero en un formato diferente, más cómodo y práctico.

Comenzamos con la cosecha 2020, un año lluvioso, que trajo una abundante cosecha, sana, con completa maduración y excelente calidad.

MARTÚE NIEVA se abastece básicamente de uvas de viñedo propio en la zona más alta y singular de toda la Denominación de Origen, en la provincia de Segovia. Sus 850 metros de altitud, que implican una gran diferencia de temperatura día/noche, y sus profundos suelos arenosos, son la causa de que aquí se produzcan vinos de altísima calidad y con personalidad diferenciada del resto de la región.

El tener el control de todos los viñedos nos permite vendimiar siempre en el momento óptimo, realizándola por la noche, manteniendo así las mejores condiciones por la bajada de temperatura.

La fermentación se realiza a baja temperatura, para preservar todos sus aromas varietales. Evitamos movimientos excesivos y tratamientos agresivos, para mantener el carácter de nuestro terruño en los vinos.

El resultado es un vino fresco, frutal, untuoso en boca y de largo recuerdo, que en este TUBO le va a permitir disfrutar cada día de forma más cómoda.

Hace 20 años MARTÚE revolucionó el mercado haciendo el primer gran vino de guarda a precio moderado. Hoy vuelve a hacerlo con el envase más cómodo y práctico para que no falte una copa de vino en casa, y con la calidad y personalidad MARTÚE. De nuestros viñedos de Verdejo en Segovia.

Conservación

Se recomienda conservar, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C. Este formato de envase permite que el vino no se oxide durante todo el periodo de consumo por lo que es ideal para consumo diario. Consumo óptimo hasta final de 2022.

