



# GRAN VINO de RUEDA PIE FRANCO 2020

D.O. RUEDA

Nuestro primer Gran Vino de Rueda es una selección de las mejores parcelas de Pie Franco, con edades entre 80 y 100 años. Con una producción de menos de 2.000 kilos por hectárea este vino se elabora exclusivamente con mosto yema, sin prensar, con un rendimiento inferior al 65%.

La vendimia manual de las uvas se realizó la última semana de septiembre de 2020, en su momento óptimo de maduración, en cajas de pequeño tamaño para que lleguen las uvas en perfecto estado a la bodega.

Se fermenta a baja temperatura para mantener todos sus aromas y complejidad y una vez terminada la fermentación un 25% del vino se introduce en barricas de roble francés donde permanece durante 12 meses, el resto del vino se mantiene en depósito de acero inoxidable con sus lías con movimientos periódicos en busca de volumen, frescura y complejidad. Tras estos 12 meses el vino se ensambló y embotelló permaneciendo en crianza en botella durante otros 10 meses antes de su salida al mercado.

La añada 2020 se caracterizó por una primavera suave con abundantes lluvias, seguida de un verano cálido que retrasó la maduración de las uvas, consiguiendo uvas más concentradas, de alta carga aromática y complejidad.

Presenta un luminoso color amarillo alimonado intenso. Sorprende la intensidad de su nariz desde el primer momento. Mantecados, hierba fresca, fruta de hueso y almendra. Si en fase olfativa es importante, se hace más grande en la boca. Untuoso, carnoso, fresco, notas de fruta madura y madera cruda. Se refuerza al final de boca, con un ligero amargor que lo hace muy largo. Es bueno, y lo será más con tiempo en botella. Ignacio de Miguel. Nov22

El corzo es el símbolo de nuestra etiqueta en este primer GRAN VINO de RUEDA, la naturaleza en todo su ámbito es la base de MARTÚE.

**D.O. RUEDA SEGOVIANA** se caracteriza por suelos arenosos con cantos rodados y muy pobres en nutrientes y una altitud de más de 900 metros, con gran influencia de la cercanía de la sierra segoviana, lo que produce que haya una gran oscilación térmica día/noche, condiciones óptimas para la producción de una uva excepcional y de altísima calidad.

#### Producción Limitada

2.334 botellas borgoña de 0.75 L.

#### 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 6-8 °C. En caso de no estar frío se recomienda introducir en una hielera con hielo para un mejor enfriamiento. Consumo óptimo final 2022 y hasta final 2024.

