



# MARTÚE GRAN VINO 2018

## D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Nuestro primer Gran Vino de Martíe tinto, este vino es una selección de las mejores barricas de nuestro pago Campo de la Guardia, siete barricas de Syrah, cuatro de Petit Verdot y cuatro de Malbec, una producción limitada a 3.151 botellas es un vino crianza con 22 meses en barrica, donde destaca el símbolo del ciervo, como muestra del respeto y la integración que tiene la naturaleza en la familia Martíe.

**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 22 meses en barricas de roble francés.

Color rojo picota intenso, con reflejos amarrotados que anuncian su juventud y buena conservación. Tarda en abrirse, agitar la copa y esperar sin prisas. Frambuesa, hinojo y mantecados. Continúa abriéndose. Pan tostado, barrica nueva. Fino y elegante en la entrada, se hace grande en el centro de boca. Fruta, madera, tierra. Llega al final de la boca, donde se nota su potente estructura, con taninos aun por pulir del todo.

Largo recuerdo de Gran Vino.

### Producción limitada

Se han embotellado 3.151 botellas bordelesas.

Para mantener al máximo todas sus cualidades, este vino no ha sido sometido a severos tratamientos de estabilización y filtración, por lo que con el tiempo puede aparecer un pequeño sedimento natural.

### 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

Recomendado para acompañar carnes rojas, comidas picantes, pastas con salsas rojas.

Para apreciar todas sus cualidades, se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo.

### Consumo

Se recomienda servirlo entre 15-17°. Consumo óptimo año 2023 y hasta final 2030.

