



MARTÚE 2020

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Descripción: Color rojo cereza de capa alta muy cubierto. Desde el primer momento salen los característicos aromas de la marca. Un equilibrio perfecto entre las notas frutales y las de su crianza. Orejones, chocolate, tomillo seco y madera quemada. Entra en boca con rotundidad y frescura. Se abre en el centro desplegando todo su sabor, volviendo las notas de fruta madura y monte bajo. La barrica se fusiona con el vino, dejando solo lejanos recuerdos. Sorprende un vino tan sabroso y a la vez elegante en su paso. Largo recuerdo final.

Martúe es el vino estrella de la bodega, un blend exhaustivo de Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Merlot y Tempranillo.

Elaboración: Recolección de la uva en su momento óptimo de maduración en vendimia nocturna. Elaboración artesanal, fermentación con levaduras autóctonas, maceraciones largas. El vino ha permanecido 10 meses en barrica de roble francés.

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

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 variación de temperaturas noche-día, 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 hace referencia a un viñedo situado en un enclave especial, con suelos singulares y un clima privilegiado que confiere al vino unas cualidades únicas. Sólo 24 bodegas en España cuentan con esta distinción.

Producción

De la cosecha 2020 se han elaborado 130.560 botellas bordelesas y 762 botellas Magnum. 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 mantener la botella tumbada, 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 2026.

