MARTÚE CHARDONNAY 2024

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Martúe Chardonnay es un vino elaborado exclusivamente con uvas de viñedos en vaso nuestra finca El Casar de La Guardia.

Fermentado en un 88% en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, mientras que el 12% restante fermentó en barricas nuevas de roble francés de Inmersión, en las cuales el vino ha permanecido sobre sus lías durante dos meses y medios, realizándose un battonage diario de cada barrica. Después se procede al ensamblaje óptimo entre ambos vinos.

Color amarillo pajizo luminoso y brillante. En nariz presenta un intenso aroma limpio y atractivo. Fruta de la pasión madura, hierba fresca, recuerdos de tomillo, crema y pastelería. Entra en boca con poderío, inundando con su sabor. Aquí mandan los efectos de su paso por barrica bien integrados con fruta madura. Sabroso, amplio y equilibrado. Largo final con gran futuro en botella en los próximos años.

La añada 2024 ha venido marcada por una pluviometría alta que se repartió entre otoño, primavera y verano favoreciendo que la vid se desarrollara de forma adecuada y compensando, en parte, las heladas invernales. Las temperaturas del fin de ciclo, agosto y septiembre, fueron más suaves de lo normal. Esto ha permitido una acidez alta en la uva y una maduración lenta que incrementa la complejidad aromática de los vinos por encima de lo habitual.

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 21 bodegas en España cuentan con esta distinción.

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

El 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 gama de temperaturas noche-día, lo que permite una mayor síntesis de aromas y complejidad.

Producción
De la Cosecha 2024 se han producido 6.405 botellas borgoña.

Conservación y Consumo
Se recomienda conservar con la botella tumbada, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20ºC.

Se recomienda servirlo entre 6-8. En caso de no estar frío se recomienda introducir en una hielera con hielo para un mejor enfriamiento. Consumo óptimo año 2025 **y** hasta final 2026.