

EVOLUTION
MARTUE
2024
D.O. PAGO DE LA GUARDIA

Este nuevo vino marca una nueva etapa en la que, tras haber explorado y aprendido de las variedades forañas, apostamos también por variedades autóctonas como la Garnacha, Graciano, touriga y tempranillo plantadas en vaso, volviendo a los orígenes porque siempre hemos sido y seguiremos siendo fieles a nuestra tierra. Un vino que cambia crece y evoluciona.... Sin dejar de ser Martue

La añada: En 2024 a causa de la adversidad climáticas en la región de Castilla la Mancha con temperaturas muy elevadas durante la época de Vendimia, obtuvimos bajos rendimientos, pero logramos obtener la máxima expresión de cada variedad de uva.

Elaboración: Recolección de las diferentes variedades de uva en su momento óptimo de madurez en vendimias nocturnas, consiguiendo dadas las bajas temperatura de la noche evitar oxidaciones y preservar aromas. Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas y largas maceraciones.

Crianza: se realiza envejecimiento de las distintas variedades por separado, en barricas de roble Frances nuevas y hasta cuatro años, durante 10 meses. Tras la crianza se realizó el ensamblaje por cata con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha, Graciano y Touriga.

Consumo: Al no haber sido sometido a tratamientos agresivos, este vino con el tiempo puede presentar sedimentos naturales. Ideal para consumir a partir del 2026 con una segura evolución positiva en los próximos años. Se recomienda servirlo en torno a 16°C.

Nota de Cata: color rojo picota con ribetes amoratados y capa alta. Intenso aroma frutal, con recuerdo de hinojo, regaliz y monte bajo. Elegante entrada en boca inunda con su sabor agradable. Perfecto equilibrio entre la fruta y los efectos de su crianza en bodega. Largo final que invita a seguir disfrutando.

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. Solo un determinado número de bodegas poseen esta

