



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Finca Martelo Reserva 2019

€22.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 95% y 5% Mazuelo, Garnacha e incluso Viura,

Elaboración: El día 15 de octubre iniciamos la vendimia manual de las uvas seleccionadas en cajas de 20 kg que, una vez en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas. Tras su despallado y leve estrujado, las encubamos y durante 5 días a una temperatura inferior a 10°C, realizamos una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto aún más intenso en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica con temperaturas controladas, completamos la fermentación maloláctica durante 81 días en barricas de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal

Crianza: Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. El vino permaneció 8 meses en depósito para terminar de ensamblar el coupage final, que fue embotellado en abril del 2022.

Cata: Color rubí-intenso, con un ribete rosado brillante y limpio. En nariz destaca la potencia de la fruta donde surge un primer golpe las fresas silvestres, frambuesa y moras, dando paso a delicadas notas especiadas a pimientas, maderas de cedro, regaliz y pastelería. En boca es un vino vibrante y elegante, expresando el terroir con frescura e intensidad. Amable y largo con final carnoso y recuerdos a fruta roja y especiados.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Vino ideal para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

Torre de Oñza S. A. - "Laguardia (Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.