

MARTÍNEZ CORTA RESERVA

D.O.C.a RIOJA



Nota de cata

Color: Rojo picota, brillante de capa media-alta.

Aroma: Nariz intensa, compleja y muy expresiva. Buen peso frutal (moras, arándanos, ciruela, cassis) y de crianza con notas dulces de canela y vainilla acompañadas de un fondo balsámico fresco y elegante.

Paladar: Amplio, elegante, amable, muy equilibrado y potente. Estructurado, persistente y con volumen.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Carnes rojas de larga maduración y todo tipo de platos de caza

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Premios añada actual:

- 94 puntos Decanter 2024



MARTÍNEZ CORTA RESERVA

D.O.C. RIOJA

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: Tempranillo.

Cosecha: 2017

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Tipo de suelo: Pardocalizos y Margas

Altitud media: 500 m

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Fecha vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura fermentación: 28°

Tiempo de fermentación: 15 días

Tiempo en bodega: mínimo 16 meses

Tipo de bodega: Roble francés (edad 3 a 5 años)

Tiempo en botella: mín. 6 meses

Datos Analíticos

Grado: 15%

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa troncocónica 75cl.

Corcho: Natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código ean bot.: 8437007442 052

Código ean caja: 1 8437007442 05 9

