

Cepas Antiguas Garnacha

MARTÍNEZ CORTA

D.O.Ca.. RIOJA



NOTA DE CATA

Color

Rojo picota con ribete granate.

Aroma

Nariz intensa de frutas rojas, monte bajo, toques florales y balsámicos. Todo ello bajo un perfil untuoso.

Paladar

En boca es muy rico, fresco, frutal (mora y arándanos y fruta roja muy madura).

Entrada aterciopelada que equilibra perfectamente la corpulencia con el gusto sedoso, licoroso y pleno. Persistente.

Martínez Corta

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 16 a 18 °C.

Maridaje

Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.
Quesos curados.

Alérgenos

Contiene sulfitos.

PREMIOS AÑADA ACTUAL:

- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2024
- Medalla de Oro Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2024
- Medalla de Plata Decanter 2022
- 90 puntos Tim Atkin 2022
- 92 puntos Guía Peñín 2021
- 94 puntos Tim Atkin 2020

Cepas Antiguas Garnacha

DATOS TÉCNICOS

Denominación de origen: D.O. Ca. Rioja

Variedades de uva: Garnacha

Cosecha: 2017

VIÑEDO

Ubicación: Uruñuela, Cenicero (Rioja)

Tipo de suelo: Ricos en minerales y pobres en materia orgánica

Altitud media: 500 m

Tipo de plantación: 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 barrica: 15 meses

Tipo de barrica: Roble francés (edad 1-2 años)

Tiempo en botella: mín. 6 meses

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 15%

Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña

Corcho: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6 x 33 x 9,3 cm

Peso: 5,45 kg

Paletización: Palet Euro 800 x 1200

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº cajas por palet: 64

Código ean bot.: 8437007442038

Código ean caja: 48437007442036

