

MARTÚE ESPECIAL 2021

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Minucioso coupage de las variedades Petit Verdot, Syrah y Merlot, procedentes de las cepas más antiguas de las fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia. Una edición única y limitada del tinto Martúe que sólo se elabora cuando la añada es excepcional y a partir de las mejores y más antiguas cepas de nuestro Pago.

Color rojo picota vivo con alta capa. Nada más aproximar la copa a la nariz se despliega un intenso, variado y original aroma. Primarios y terciarios se van dando paso. Higos y cera de mueble, bayas y carbón, ciruela negra y regaliz negro de anís. También en boca sorprende su combinación de potencia y elegancia. Carnoso y sabroso, con tensión y una sorprendente suavidad en el paso. Fruta negra, monte bajo, jara, balsámico. Paso terroso que avisa que aun le queda mucho por mejorar en botella.

Elaboración: Recolección de las uvas en su momento óptimo de maduración en vendimia nocturna. Elaboración artesanal, fermentación con levaduras autóctonas, largas maceraciones. El vino ha permanecido durante 14 meses en barricas de roble francés.

La añada: un invierno seco y frío, una primavera lluviosa con temperaturas suaves que permitió a nuestras viñas brotar con vigor y tener las reservas suficientes para soportar un cálido verano sin apenas lluvias. La producción fue excelente tanto en producción como en calidad.

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 2021 se han producido 16.125 botellas bordelesas.

Conservación

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

Consumo

Se recomienda servirlo entre 15-17°C. Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo. Consumo óptimo hasta 2028.



BODEGAS MARTÚE & BLANCO NIEVA