



Finura, rusticidad, terruño, fruta y golosura.

COSECHA

Esta segunda 'cosecha Martelo' se caracterizó por un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable que cumplió las expectativas de una gran añada. Vendimiamos durante la primera semana de octubre, buscando la mayor expresión aromática de las uvas de las parcelas seleccionadas. La poda en verde y el aclareo de racimos nos han permitido elaborar un vino con un excelente equilibrio en graduación alcohólica y acidez, destacando por la intensidad y tipicidad de los aromas varietales.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

95% Tempranillo y 5% Mazuelo, Garnacha e incluso Viura, representando el coupage tradicional en la propia viña. El enólogo Julio Sáenz ha seleccionado las fincas Martelo, Camino de la Iglesia y Las Cuevas. Son viñedos de más de sesenta años, distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa.

Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 9 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de la uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100% completó la fermentación maloláctica durante 96 días en barrica de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal. Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. Se embotelló en julio de 2017.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,67
Acidez Total	IPT
5,7 g/l	72

MARIDAJE

Martelo 2014 es un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

NOTAS DE CATA

Destaca por su intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con un marcado borde granate. En nariz destapa una gran intensidad de matices de frutas rojas, frambuesas, cereza y arándano rojo, que envuelven las notas balsámicas y especiadas procedentes de la crianza: vainilla, regaliz, chocolate negro y clavo. En boca destaca por su frescura y equilibrio, amable acidez, con unos taninos grasos y sedosos que le otorgan una buena estructura y paso de boca. Retrogusto, equilibrado y largo.