



TORRE DE OÑA

MARTELO 2012



- Grado: 14,0 % vol.
- pH: 3.66
- Azúcar residual: 1,1 g/l
- Acidez total: 5,3 g/l (tartárico)

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

LA COSECHA

Primera de las llamadas 'Cosechas Martelo' que hemos elaborado al cumplir con los parámetros más exigentes de nuestro enólogo: cosechas frescas, con taninos amables y maduraciones largas, pausadas y equilibradas. En 2012, las lluvias de septiembre paliaron el efecto de la sequía estival sobre unos racimos, pequeños, sueltos y muy concentrados, que disfrutaron de una prolongada y lenta maduración gracias a que las hojas se mantuvieron especialmente vivas y frescas.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

La uva mayoritaria es Tempranillo, complementada con otras variedades –Mazuelo, Garnacha e incluso Viura- representando las plantaciones más tradicionales de la zona y el coupage en la propia viña. En esta cosecha, el enólogo Julio Sáenz ha realizado su propia 'selección personal' de parcelas apostando por las fincas Martelo, Camino de la Iglesia, Altos de Valecilla y Las Cuevas. Son viñedos de más de 60 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.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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 5 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100% completó la fermentación maloláctica durante 78 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%) siendo trasegado cuatro veces por el método tradicional. Se embotelló en marzo de 2016.

CATA

Color granate intenso, capa media-alta, limpia y brillante. Muy intenso en nariz, con importantes notas afrutadas, frutas del bosque y moras, con toques balsámicos en el fondo. En boca destaca su buena estructura, es equilibrado y con buena acidez, taninos elegantes y un retrogusto largo y agradable donde vuelven a sobresalir las importantes notas afrutadas y balsámicas.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Martelo 2012 es un 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.

Junio 2017