



MARTÚE ESPECIAL

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Edición única y limitada del tinto Martíe que sólo se elabora cuando la añada es excepcional y a partir de las mejores y más antiguas cepas de sus pagos.

Elaborado con las cepas más antiguas de las fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia, de nuestros viñedos singulares localizados en La Guardia Toledo, un exhaustivo coupage de un Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Cada una de las variedades ha sido fermentada por separado con largas maceraciones y, después, el vino ha permanecido durante 14-15 meses en barricas de roble francés.

Impresionante color rojo granate oscuro, de alta capa, vivo y brillante. Si en la vista ya manifiesta ser "especial", en la nariz lo es más. Primero, fruta negra y bayas concentradas con un atractivo punto balsámico. Según lo movemos aromas complejos con notas de trufa, chocolate negro, pimienta, y madera tostada. También es "especial" en boca, destacando más claramente su carácter frutal, apareciendo en segundo plano los recuerdos especiados y de bodega. Es carnoso y untuoso, pero se mueve con gracia. Enorme y sorprendentemente fresco en su final.



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 diecinueve bodegas en España cuentan con esta distinción.

