



# MARTÚE SYRAH

## D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Elaborado 100% con uva Syrah procedente de nuestras fincas Campo Martuela y El Casar de La Guardia.

Fermentación tradicional con remontados diarios. Después, 20 días de maceración en depósito con los hollejos. El vino fermenta y permanece durante 14-15 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

Color rojo picota intenso, muy cubierto y bien conservado. Aroma especiado, con recuerdos de mantecado, hierbas aromáticas (cantueso) y bollería. Al airearse van saliendo los frutillos negros bien maduros y bien conjuntados con guinda en licor y notas de cedro. La explosión llega en fase de boca, donde no se pueden tener más sensaciones a la vez: goloso, carnoso, frutal, fresco, complejo... hay una difícil conjugación de potencia y a la vez suavidad y elegancia. Inmenso postgusto, donde se resumen todos los sabores de la cata.

El resultado es un vino elegante, de marcada personalidad e intensidad aromática.



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.

