



MARTÚE

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Martúe es la estrella de nuestro Pago, con una calidad y precio imbatibles, es un vino rico que gusta a todo el mundo.

Elaborado con las variedades tintas del Pago, de nuestros viñedos singulares de más de 30 años localizados en La Guardia Toledo, un exhaustivo coupage de un Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Malbec.

Cada variedad se elabora por separado, mediante fermentación espontánea con levaduras indígenas, y se ensamblan a mitad de la crianza. El vino es un crianza que permanece durante 8-10 meses en barricas de roble francés.

Presenta un atractivo color rojo picota, vivo y luminoso. Aroma de alta intensidad, muy bien formado y definido. Primero aparece fruta negra, hinojo y regaliz, luego recuerdos de madera de calidad. Se hace grande en boca. Fresco y muy frutal. Se mueve despacio por la boca, marcando sabor, dando placer. Sensación rugosa al final, que lo hace largo y de buen envejecimiento.



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.

