

# FINCA MARTELO RESERVA BY LA RIOJA ALTA



La Rioja Alta, S.A.



La Rioja Alta



Spanien  
Rioja



Garnacha, Mazuelo, Tempranillo, Viura



94 Guía Peñín

93 James Suckling

93 Tim Atkin

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Finca Martelo Reserva 2019 von La Rioja Alta präsentiert ein verführerisches Aroma mit toastigen und würzigen Noten sowie feinen reduzierten Tönen. Diese komplexen Aromen zeigen sich auch im geschmacklichen Ausdruck, der elegant und geschmackvoll ist, untermalt von einem Hauch Bitterkeit. Die Reben stammen von 60 Jahre alten Pflanzen, die in bis zu 620 Metern Höhe organisch kultiviert werden und die Charakteristika der Region Rioja Alavesa widerspiegeln. Die Kombination aus Anbautechniken und Terroir sorgt für ein einzigartiges Erlebnis.



Speiseempfehlungen

Rind geschmort  
Wild



Karaffieren /  
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
16.0 °C bis 18.0 °C

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Barrique
Reifung	im Barrique 24 Monate

## ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8425704120014 28425704120018

## ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	La Rioja Alta 26200 Haro, La Rioja ES



## **WEINNOTIZ**

Duft von Pflaume und reifer Brombeere, leichte Vanille und Nelken. Am Gaumen ist der Martelo angenehm cremig und präsentiert sich mit samtiger Pflaume, Brombeergelee, etwas Süßholz und reifer schwarzer Johannisbeere im Nachhall. Die für Hochlagen-Rioja so charakteristische Säurestruktur gibt dem Wein eine feine Balance und erfrischende Leichtigkeit. Der Martelo zeichnet sich durch seine offene, reiche Frucht aus mit fast burgunderartiger Feinheit. Ein fantastisch ausgewogener, cremiger Rioja mit toller Frische, satter Frucht und kaum spürbaren, seidigen Tanninen.