

FINCA MARTELO RESERVA BY LA RIOJA ALTA



La Rioja Alta, S.A.



La Rioja Alta



Spanien
Rioja



Garnacha, Mazuelo, Tempranillo, Viura

ARTIKELBESCHREIBUNG

Finca Martelo Reserva by La Rioja Alta

Auf dem zum Familienbesitz gehörenden Weingut Torre de Ona in der Rioja Alavesa wird dieser moderne Vertreter seiner Region in Verbindung hergestellt.

Auf einzigartigem Terroir von 86 ha auf einer Meereshöhe von 630 Metern gedeihen die Reben, welche ein Durchschnittsalter von 35 Jahren haben. Die Trauben stammen zu 100% aus eigener Produktion, hauptsächlich Tempranillo sowie etwas Mazuelo, Garnacha und Viura.

Weinberge, Klima und nachhaltiger Weinbau verleihen den Trauben eine dichte Konzentration an überaus eleganten und intensiven Tanninen.

Handlese, Ausbau in Fässern aus amerikanischer (80%) und französischer (20%) Eiche



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.