

# Martínez Alesanco Crianza



*“Bodegas Martínez Alesanco tiene claro que la clave del éxito es apostar por vinos con identidad, que lleven en su DNI el suelo, el clima, y la materia prima en cada etiqueta.”*

**VARIEDADES DE UVA:** Tempranillo 80% y Garnacha 20% de viñedos de propios de la familia en Badarán.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%Vol.

**CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:** El vino ha descansado durante 12 meses en barricas de roble americano, con fondos tostados, y tras este periodo, permanece otros 12 meses reposando y madurando en botella antes de su salida al mercado.

## **OBSERVACIONES DE LA CATA:**

**Vista:** Rojo cereza brillante con reflejos granates. Limpio y de capa media alta.

**Aroma:** Fresco, aromático donde destacan los aromas de frutos rojos y negros, notas balsámicas, mentoladas, notas especiadas dulces y fondo de regaliz rojo junto con suaves tostados.

**Boca:** En boca, mantiene la fruta y se notan algo más las notas cremosas, tanino maduro, buena acidez y final largo donde vuelven notas conjuntas de fruta y barrica.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 / 18°C