

# Martínez Alesanco Reserva



**TIPO DE VINO:** DOCa. Rioja RESERVA

**VARIETADES DE UVA:** Tempranillo 90% y Garnacha 10% de viñedos de propios de la familia en Badarán.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%Vol.

**CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:** Ha permanecido en barrica nueva de roble americano y francés durante 20 meses. Y tras la crianza reposó en botella 24 meses hasta su salida al mercado.

**OBSERVACIONES DE LA CATA:**

**Vista:** Rojo granate de capa media alta, bien cubierto con reflejos rubies.

**Aroma:** Alta expresión aromática en un vino que evoluciona en la copa lentamente, mostrando de forma paulatina sus aromas frutales (grosella negra, mora, cereza madura), toques balsámicos, vainillas de la madera de fondo y toques minerales.

**Boca:** Fresca entrada, vino goloso gracias a esos matices de cacao y vainilla fruto de su paso por barrica. Largo retrogusto que deja el paladar impregnado de una compleja gama de aromas que invitan a beber.

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