

## Martínez Alesanco Gran Reserva



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

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%Vol.

**CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:** Elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha, seleccionadas de cepas de baja producción de más de 50 años que han fermentado en barricas nuevas de Roble Americano durante 8 meses. Posterior envejecimiento, durante 24 meses, en barricas nuevas de Roble Francés que son retiradas cuando el vino es extraído de ellas.

### **OBSERVACIONES DE LA CATA:**

**Vista:** Color granate, intenso y capa profunda con ligeros matices de envejecimiento.

**Aroma:** Enorme complejidad aromática, frutos rojos muy maduros envueltos por unos finos tostados.

**Boca:** Vino goloso, mermelada de frutos rojos, envueltos en matices de cacao y vainilla fruto de su paso por bodega. Largo retrogusto con tonos de madera sutil y compleja que deja saborear la fruta madura que inunda el paladar a su paso.

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

Solo unos pocos años a lo largo de la vida de un viñedo son aptos para la elaboración de Grandes Reservas de Rioja. Son vendimias “mágicas” en las que la uva evoluciona de una forma perfecta, sabiendo que se convertirá en un año histórico hasta que la mano del bodeguero y la experiencia lo convierta en un vino inmortal...

