

Pedro Martínez Alesanco Selección



TIPO DE VINO: DOCa. Rioja RESERVA

VARIEDADES DE UVA: Se trata de un vino elaborado con un 40% de Maturana Tinta, 30% de Tempranillo y 30% Garnacha. Procedentes de parcelas cultivadas en vaso y espaldera, recolectadas a mano de viñedos propios de Badarán.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,75%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Fermentación y maceración en barricas de 225 litros. Criado durante 21 meses en barricas bordelesas de robles europeos en las cuales tuvo lugar la fermentación maloláctica. Esto junto a sus inconfundibles variedades lo dota de un estilo peculiar.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: Color rojo cereza de capa oscura, con reflejos púrpuras y violáceos.

Aroma: Tinto de aroma intenso y limpio, que recuerda a fruta roja, fresca y silvestre (moras, casis y grosellas). Con apuntes balsámicos mentolados. Gran calidad de notas tostadas y golosas.

Boca: En boca impacta la notable densidad de sabores y su estructura tánica. Gran calidad de notas tostadas y golosas (cacao, vainilla, coco, torrefactos). Deja una agradable impresión de finura, con base aterciopelada que regala un voluptuoso y largo final. Demostrando que se puede conjugar la elegancia con la intensidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 / 18°C

En 2001 salió a la luz el primer vino Selección de la familia Martínez Alesanco, elaborado a partir de Tempranillo y Garnacha Tinta. Pero no fué hasta 2005 con la incorporación de la uva **Maturana Tinta** cuando marcó un punto de inflexión en la historia de la D.O.Ca. Rioja con la aprobación de las nuevas variedades minoritarias, consiguiendo los mayores reconocimientos en los concursos nacionales e internacionales más prestigiosos.



Medalla de Oro.

Challenge International du Vin, Burdeos, Francia



Medalla de Oro.

Tempranillos al Mundo, Federación Española de Asociaciones de Enólogos

