



Martínez ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA

MARTÍNEZ ALESACO ECO



TIPO DE VINO: DOCa. Rioja 2016

VARIEDADES DE UVA: 80% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta y 10% Maturana Tinta.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%Vol.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color cereza picota con reflejos violáceos, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas rojas con un sutil fondo de especias. Recuerdos de un vino joven gracias a la Garnacha Tinta, pero que a su vez tiene unas ligeras notas tostadas y cremosas, de su breve paso por barrica. Todo ello acompañado de ese fondo especiado del Tempranillo. En boca es amplio, vivaz, estructurado, con una sensación de mineralidad propia de la tierra donde crecen nuestras viñas, aportando sensaciones de vino joven, fresco, intenso, que nos lleva a nuestros orígenes. Es un vino que no necesita descansar más tiempo, está en su momento óptimo para disfrutar con él, dándonos la posibilidad de recorrer y reconocer todos los matices que nos proporciona nuestra tierra... La Rioja.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de uvas de las variedades **Tempranillo**, **Garnacha Tinta** y **Maturana**, situadas en pequeñas parcelas del pueblo de Badarán plantadas en 1940 y 2007. Vendimiadas a mano en su momento óptimo de maduración a principios de Octubre de 2016.

La vinificación se realiza en pequeños depósitos de elaboración, realizando una fermentación alcohólica clásica a temperaturas controladas de 22-24°C, con remontados suaves y manuales diarios, durante las primeras etapas de la fermentación; consiguiendo respetar los aromas frescos y afrutados de la garnacha y sin realizar maceraciones para evitar extracciones innecesarias, respetando la uva como en una elaboración tradicional.

Tras la fermentación, sangramos los depósitos para extraer, por la simple fuerza de la gravedad, el vino de mayor calidad, ayudándolo después con un pisado tradicional de la uva sin necesidad de someterlo a un prensado.

El vino se trasiega a primeros de noviembre a barrica para someterlo a una crianza de doce meses en barricas nuevas de roble francés, donde conseguimos realzar sus aromas varietales con unas notas sutiles de su breve crianza.

90 pts. Tim Atkin

92 pts. James Suckling



Medalla de Oro.

Challenge International du Vin
Burdeos 2020