



Vinya Entrematas-Badarán



Martínez
ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA



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...

TIPO DE VINO: DOCa. Rioja GRAN RESERVA 2014

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 50% y Garnacha 50% de viñedos propios de Badarán.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN: Elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha, seleccionadas de cepas de baja producción de más de 50 años. Envejecido durante 24 meses, en barricas nuevas de Roble Francés y Americano donde tuvo lugar la fermentación maloláctica. Posterior crianza en botella de al menos 3 años antes de salir a la venta.

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 barrica. 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

PREMIOS: Medalla de Oro Baccus 2017 “Unión Española de Catadores”

MARTÍNEZ ALESANCO GRAN RESERVA



Medalla de Oro.
Premios Bacchus,
Unión Española de Catadores 2017



93 pts. James Suckling