



MARTINA DE COR DE MEI

BLANCO

Rioja

Denominación de Origen Calificada

Reserva

14,5º

100% Tempranillo blanco

Crianza de 6 meses en barrica

Vendimia a mano

Uvas seleccionadas

Fermentación a temperatura contralada

Uvas procedentes de viñedos propios plantados hace 17 años

Municipio de Ábalos (Rioja Alta) en la zona conocida como Chulato. Considerada una de las zonas más óptimas para cultivar viña por sus suelos arcillosos y calcáreos que retienen poca agua y dan bajas producciones de alta calidad.

Viticultura sostenible.

CATA

Tono amarillo dorado, que presenta abundante lagrimeo en borde de copa.

En nariz presenta sensación profunda de carácter oleoso evolucionado y fondo balsámico de membrillo maduro con final de recuerdo a hinojo seco.

En boca es de sensación voluminosa cálida y con buena acidez, muy estructurado y con retrogusto largo y agradable