

MARTÍNEZ PALACIOS



RESERVA

VARIEDAD DE UVA

90% TEMPRANILLO
10% GRACIANO

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-18°C

VENDIMIA

Las uvas fueron recogidas de forma manual de nuestros viñedos de la zona de Mayorita, en la segunda semana del mes de Octubre, cuando el fruto había obtenido la maduración optima. Las uvas fueron inmediatamente transportadas a la bodega para evitar la oxidación del mosto.

ELABORACIÓN

En depósito de 180 hl de capacidad se hace una maceración en frío durante 3 días. Con la fermentación alcohólica la temperatura se incrementa hasta un máximo de 30°C y dura aproximadamente 7 días. Mas tarde, después, de forma espontánea, realiza la fermentación maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

El vino reposa durante 24 meses en barricas de roble francés, se trasiega cada 6 meses para que el vino se oxigene y extraiga los aromas de la barrica.

NOTA DE CATA

Bonito vestido rojo cereza con reflejos granate en el ribete, capa alta. Limpio y profundo en nariz con aromas intensos. Se percibe el rastro de maderas aromáticas con notas

especiadas. Con poderío en boca pero con un tactobucal impecable. Vino sabroso, especiado y de larga crianza.

MARIDAJE

Nuestro vino reserva combina bien con cualquier tipo de carne roja, carnes de caza y quesos curados.