CORDIER

TORRE DE OÑA - FINCA MARTELO RESERVA

Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Il se distingue par son intensité rouge rubis. Clair et brillant, il présente une robe rouge grenat marquée. Le nez révèle des fruits rouges très intenses, framboises, cerises et canneberges, enveloppant des notes balsamiques et épicées de vieillissement : vanille, réglisse, chocolat noir et clous de girofle. La bouche est d'une fraîcheur et d'un équilibre remarquables, associant une acidité agréable à des tanins riches et soyeux qui lui donnent une bonne structure et une agréable longueur en bouche. Arrière-bouche longue, bien équilibrée, promettant une grande persistance dans le temps au fur et à mesure du vieillissement en bouteille.

AGRÉABLE AVEC

La structure et l'élégance du Martelo 2014 en font un compagnon idéal pour les repas. Long en bouche, il est parfait avec les viandes braisées et rôties, ainsi qu'avec le gibier et les saucisses séchées.

POTENTIEL DE GARDE

12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

TENEUR EN ALCOOL

14,5% vol.

RÉCOLTE:ce deuxième Martelo Vintage se distingue par un cycle de croissance avec des conditions météorologiques très favorables, qui a répondu aux attentes d'un grand millésime. Nous avons vendangé pendant la première semaine d'octobre, en recherchant la plus haute expression aromatique des raisins des parcelles sélectionnées. La taille en vert et l'éclaircissage des grappes nous ont permis de produire un vin avec un excellent équilibre entre le taux d'alcool et

l’acidité, avec une intensité et une typicité exceptionnelles des arômes variétaux.

MATURATION: les raisins ont été récoltés dans des cuves de 20 kg et sont restés dans des plates-formes réfrigérées dans la cave jusqu’à ce qu’ils atteignent une température de 4º C. Après égrappage et pressage, les raisins ont été mis en cuve pendant neuf jours, à une température inférieure à 10º C ; une macération à froidpour mettre en évidence leurs caractéristiques particulières. Après fermentation alcoolique, 100 % du vin a subi une fermentation malolactique pendant 96 jours, en fûts de chêne américain et français neuf, avec des bâttonages hebdomadaires. Il a été vieilli pendant 24 mois dans des fûts de chêne américain à 80 % et de chêne français à 20 %. Le vin a été décuvé quatre fois en utilisant des méthodes traditionnelles. Il a été mis en bouteille en juillet 2017.