

Martúe Especial

Hiszpania, La Guardia de Toledo



Winnica Martúe znajduje się w La Guardia de Toledo, gdzie panują doskonałe warunki środowiskowe do produkcji wysokiej jakości win. Fausto Gonzalez czekał cierpliwie ponad dekadę, aż winogrona osiągną optymalny poziom jakości, by produkować wino Martúe.

Opis wina:

To wspaniałe czerwone Martúe produkowane jest tylko wtedy, gdy sezon jest wyjątkowy, zbierając najlepsze i najstarsze winogrona z posiadłości. Wyjątkowy kupaż Merlot (29%), Cabernet Sauvignon (32%), Syrah (35%), Malbec (4%). Każdy szczep został sfermentowany oddzielnie, długa maceracja i wino pozostaje (80%) w beczkach z dębu francuskiego a (20%) w beczkach z dębu amerykańskiego do 15 miesięcy. Kolor wina jest głęboko czerwony, żywy i pełny słońca. W nosie złożone aromaty z nutami trufli, ciemnej czekolady, pieprzu. Nieskończona gama aromatów dojrzałych owoców. Równie wyjątkowe w ustach, owocowy charakter z nutą beczki. Wino jest bardzo eleganckie, tęgie. Bardzo długi i przyjemny finisz. Idealnie pasuje do dań z grilla, duszonych mięs i wyrazistych serów. Najlepiej podawać w temperaturze 15-17 ° C.

Typ: czerwone, wytrawne

