

## Martúe 2011

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:

Wyjątkowe wino czerwone Martúe powstające w wyniku mieszanki szczepów Syrah (24%), Merlot (21%), Cabernet Sauvignon (19%), Tempranillo (18%) i Petit Verdot (18%). Każda odmiana fermentuje oddzielnie. Wino dojrzewa przez 10 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego (70%) i amerykańskiego (30%). Piękny kolor rubinowy z nutami wiśni. Złożony aromat świeżych czerwonych owoców z delikatnymi tonami tymianku. W ustach, jak zawsze przyjemne i pełne. Skoncentrowane, wypełniające usta przyjemnym posmakiem z długim finiszem. Idealnie pasuje do wszystkich rodzajów mięsa, w tym dziczyzny i wyraźnych serów.

Najlepiej podawać w temperaturze 16-18 ° C.

**Typ:** czerwone, wytrawne

