



Florentino Martínez

# Tanka

## Vino tinto de autor

### Variedad:

- Tempranillo seleccionando los mejores racimos

### Elaboración:

- Uva despalillada, 28 días de maceración en depósito a temperatura controlada. Permanece tres años en barricas nuevas de roble ruso con dos trasiegos, posteriormente afina su bouquet en botellero.

### Notas de cata:

- Rojo granate, de buena intensidad, con ribete cereza ligeramente tornasolado. A copa parada, franco y potente, con presencia nítida de aromas varietales y frutas rojas, madura ciruela negra.
- Con ligera aireación aparece un tostado suave con notas de cedro, regaliz, coco y cacao. El final apunta un recuerdo a trufa y hojarasca. Amplio y sedoso con cuerpo bien estructurado que remite a frutas carnosas, perfectamente ensambladas con taninos bien pulidos y notas especiadas complejas. Postgusto duradero y muy limpio con excelente equilibrio de fruta y notas de crianza.
- La sensación global es de elegancia, más largo en boca que en nariz

### Temperatura de servicio:

- 16°C/18°C

Bodegas Florentino Martínez

La ermita, 33, 26311, Cordovín  
bodegas@florentinomartinez.com  
941418614

