

# MARTÍNEZ CORTA, SELECCIÓN ESPECIAL

D.O.C. Rioja, Tinto Reserva (vendimia primera semana Octubre 2.007)

**VARIEDAD:** Tempranillo 100%, viñedos de más de 60 años.

**PROCEDENCIA UVA:** Fincas propias en Uruñuela, Cenicero y San Asensio. Rendimiento: 32Hl/Ha. Vendimia manual en cajas de 6 Kg.

**UNIFICACIÓN:** Tradicional con despalillado 100%

**VINIFICACIÓN:** Elaboración tradicional, despalillado 100%, 16 días de maceración con hollejos. Remontados diarios potentes, disminuyendo con la bajada de densidad del mosto. Control de temperatura 22°C.

**FERMENTACIÓN:** Fermentación maloláctica en barrica.

**ENVEJECIMIENTO:** 24 meses en barrica bordelesa. 50 % francés, 50 % americano.

**AÑADA:** Periodo invernal muy seco. Las precipitaciones llegan en Febrero y Marzo siendo muy superiores de lo normal, dando lugar a importantes reservas hídricas. Temperaturas muy bajas hasta finales de Abril, brotación tardía pero con fuerza debido a la gran cantidad de humedad. Buen desarrollo vegetativo, alcanzando la floración a mediados de Junio. El mes de Julio escasean las lluvias, lo que favorece un buen estado vegetativo y sanitario. Durante los últimos días de Agosto y primeros de Septiembre altas temperaturas que adelantan la maduración. Las temperaturas nocturnas muy bajas y diurnas más altas de lo normal, provocando la madurez fenólica en dos semanas de adelanto, comenzando la vendimia la 3ª semana de Septiembre. Elevada sanidad en racimos, alto índice de polifenoles y un nivel de azúcares por encima de la media.

## **FICHA DE CATA:**

- *Color:* Rojo rubí de gran intensidad en los bordes, tendiendo hacia un profundo picota en el centro de la copa.

- *Aromas:* Gran complejidad y elegancia con notas de monte bajo, balsámicos, toques especiados y gran fructuosidad.

- *Boca:* Se muestra concentrado y sabroso, con marcados taninos nobles y una elegante fructuosidad carnosa que llena la boca. Muy buena estructura potente y elegante. Un retrogusto con notas de torrefactos, vainillas con toques balsámicos, reapareciendo frutos rojos.

**ENÓLOGO:** Fernando Salgado.

**RECOMENDACIONES:** Temperatura de conservación 14°C. Humedad 80%. Temperatura de servicio: 18°C. Platos: Caza mayor y pluma, carnes rojas, asados, pierna de cerdo, estofados y guisados con gelatinas. Quesos muy curados.

