



TORRE DE OÑA - FINCA MARTELO RESERVA



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

De wijn onderscheidt zich door zijn robijnrode intensiteit. Hij is zuiver en helder, en vertoont een opvallende granaatrode rand. In de neus zeer intens rood fruit, framboos, kers en veenbes, met omhullende toetsen van balsem en kruiden: vanille, zoethout, pure chocolade en kruidnagel. Uitstekende frisheid en evenwicht in de mond, waarbij een aangename aciditeit wordt gecombineerd met zijdeachtige, vette tannines die de wijn een goede structuur en een aangenaam mondgevoel geven. Lange, evenwichtige afdronk, die alleen maar beter wordt naarmate de wijn verder rijpt in de fles.

LEKKER BIJ

Door zijn structuur en elegantie past de Martelo 2014 bij elke maaltijd. Hij heeft een lange afdronk en is ideaal bij gestoofd en geroosterd vlees, maar ook bij wild en gerookte worst.

BEWAARPOTENTIEEL

12 jaar

SCHENKEN OP

16°C

ALCOHOLGEHALTE

14,5% vol.

OOGST: deze tweede 'Martelo Vintage' onderscheidt zich door een groeicyclus met uitstekend weer die aan de verwachtingen van een topvintage voldoet. We plukten de druiven in de eerste week van oktober, en zochten hierbij op geselecteerde percelen naar de vruchten met de hoogste aromatische expressie. Door de zomersnoei en uitdunning van de trossen kon een wijn worden geproduceerd met een uitstekend evenwicht in zowel het alcoholgehalte als de aciditeit, met een uitstekende intensiteit en de typische karakteristieken van de

druivenrassen.

RIJPING: de druiven werden verzameld in kuipen van 20 kg en werden in de wijnmakerij op koelplatforms gelegd tot ze een temperatuur van 4°C bereikten. Na de ontsteling en persing werden de druiven negen dagen in vaten bewaard bij een temperatuur van minder dan 10°C. Dit koelbad bracht hun bijzondere kenmerken tot expressie. Na de alcoholische gisting onderging 100% van de wijn gedurende 96 dagen een malolactische fermentatie in nieuwe Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten, met wekelijkse bâtonnages. De wijn rijpte 24 maanden in 80% Amerikaanse eikenhouten vaten en 20% Franse eikenhouten vaten. Hij werd vier keer overgeheveld met behulp van traditionele methoden. De wijn werd gebotteld in juli 2017.