



Martúe



FICHA TÉCNICA

 PAGO MARTÚE GUARDIA

 D.O. CAMPO DE LA GUARDIA

 TINTO

 33% SYRAH, 21% CABERNET SAUVIGNON, 20% PETIT VERDOT, 19% MALBEC Y 7% MERLOT

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 10 MESES EN BARRICA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota, vivo y luminoso

-AROMA: Alta intensidad, muy bien formado y definido. Fruta negra, hinojo y regaliz, mantecado y madera quemada

-SABOR: Fresco y muy frutal. Despacio por la boca. Sensación rugosa al final que lo hace largo