



Florentino Martínez

Distercio

Tinto Reserva "Vendimia Seleccionada"

Variedad:

- Tempranillo seleccionando los mejores racimos de la finca "Carasol de Valdemerque", los años que la cosecha es excelente.

Elaboración:

- Uva despalillada, entre 20 ó 25 días de maceración en depósito a temperatura controlada. Permanece dos años en barricas nuevas de roble de Rioja con dos trasiegas, posteriormente afina su bouquet en botellero. Graduación: 14,5%, contiene sulfitos. 75 Cl.

Notas de cata:

- Vino de mucha capa, de intenso tono rojo picota y ribeteado con tonos morados y borde granate. Limpio, de lágrima densa y abundante. Gran intensidad aromática, muy floral, sobre fondo de fruta negra muy madura y toques balsámicos. Posteriormente aparece, regaliz, ahumados, minerales y especias con trasfondo lácteo, notas de tabaco, chocolate y sotobosque. Complejo y equilibrado con buena persistencia y final bastante largo que atenúa la abundancia de taninos de estructura robusta, que irá a mayor delicadez con tiempo en botella.

Temperatura de servicio:

13°C / 15°C

Bodegas Florentino Martínez
La ermita, 33, 26311 Cordovín
La Rioja
bodegas@florentinomartinez.com
941418614



Tinto Reserva "Vendimia Seleccionada"

www.florentinomartinez.com