



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 trasiegos, posteriormente afina su bouquet en botellero.

Nota de catas:

- 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 delicadeza con tiempo en botella.

Temperatura de servicio:

- 13°C/15°C (edición limitada: 4000 botellas de 75 cl.)

Bodegas Florentino Martínez

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

