



Florentino Martínez

Tanka

Vino tinto de autor

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

Variedad:

- Tempranillo seleccionando los mejores racimos.

Elaboración:

- Uva despalillada, 28 días de maceración en depósito a temperatura controlada. Permanece tres años en barricas nuevas de roble ruso con dos trasiegas, posteriormente afina su bouquet en botellero.
- Graduación: 14,5%, contiene sulfitos. 75 Cl.

Notas de cata:

- Rojo granate, de buena intensidad, con ribete cereza ligeramente tornasolado. A copa parada, franco y potente, con presencia nítida de aromas varietales y frutas rojas, madura ciruela negra.
- Con ligera aireación aparece un tostado suave con notas de cedro, regaliz, coco y cacao. El final apunta un recuerdo a trufa y hojarasca. Amplio y sedoso con cuerpo bien estructurado que remite a frutas carnosas, perfectamente ensambladas con taninos bien pulidos y notas especiadas complejas. Postgusto duradero y muy limpio con excelente equilibrio de fruta y notas de crianza.
- La sensación global es de elegancia, mas largo en boca que en nariz.

Temperatura de servicio:

16°C / 18°C

