



Distercio

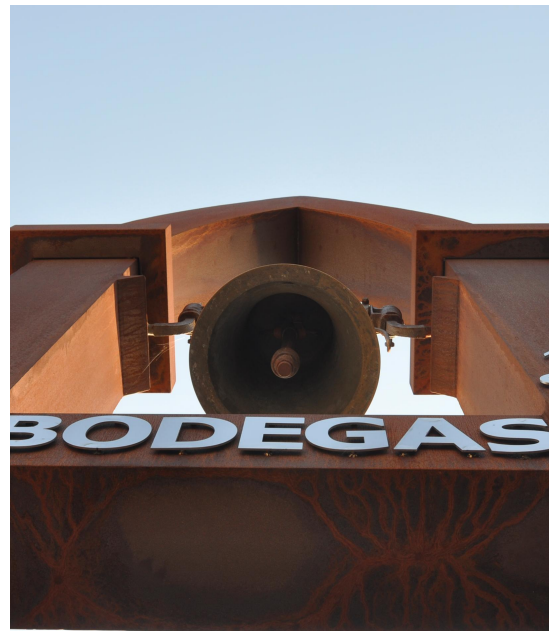
Vino criado en roble de La Rioja



Acompañado del certamen “Glosas para el DISTERCIO, I concurso de microrrelatos Bodegas Florentino Martínez”, se presenta este vino elaborado y criado en barricas de roble autóctono de los montes próximos a la bodega en las estribaciones de la sierra de la demanda (Montes Distercios).

“El Decertio”, la cumbre más alta de los montes distercios, “el más visible” en la mitología celtibera; y hoy, cumbre de San Lorenzo, aparece como un Tótem que protege y arropa al valle de San Millán, donde el cultivo milenario de la vid, la cultura y la historia, se entrelazan tejiendo un lugar único de resonancia universal.

Se trata de un juego creativo en el que la cultura del vino se fusiona con el legado histórico del valle a través de nuestro protagonista: el roble, que ha servido para criar el vino durante dos años, en un intento por demostrar la excelencia de la madera autóctona para la crianza de este vino singular. Vino y roble, monte y valle se unen para alcanzar, desde las raíces de la tierra, su máxima expresión. El microrrelato ganador va impreso en la etiqueta de la botella glosando al mítico “DISTERCIO”, en honor a los montes de los que procede el roble y al Monasterio de San Millán donde se escribieron las primeras glosas en castellano.



Notas de cata

Vino de mucha capa, de intenso tono rojo picota y ribeteado con tonos morados y bordes granates. Limpio, de lamina 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 final y bastante largo que atenúa la abundancia de taninos de estructura robusta, que irá a mayor delicadeza con tiempo en botella.

Puede armonizar bien con platos de carnes rojas, de caza y platos de preparación larga. Se recomienda su servicio a 13°-15°.

Como vino de postre acompaña perfectamente los de base chocolatada y de vainilla.