

Rioja Finca Martelo Tinto 75 cl



Referencia: 303453

Precio: 25,88 €

Descripción:

Finca Martelo 2019, elaborado en **Torre de Oña** (La Rioja Alta, S.A.), es un vino de Rioja Alavesa que refleja el carácter único de un terruño privilegiado. La añada 2019, oficialmente calificada como **EXCELENTE**, estuvo marcada por unas condiciones climáticas óptimas, que favorecieron racimos sueltos y sanos, permitiendo vendimiar en el momento perfecto y obteniendo vinos con gran intensidad, frescura y capacidad de guarda.

Procede de la **Finca Martelo**, situada a **630 metros de altitud** en el corazón de Rioja Alavesa, con viñedos de más de **60 años de edad** y orientación Norte-Sur, lo que garantiza una maduración equilibrada y una magnífica salud vegetativa. La composición varietal combina **95% Tempranillo** con un **5% de Mazuelo, Garnacha e incluso Viura**, aportando complejidad y frescura.

La vendimia comenzó el **15 de octubre**, de forma manual en cajas de 20 kg. Tras el despalillado y ligero estrujado, se realizó una **maceración prefermentativa en frío durante 5 días (<10 °C)** para intensificar aromas y color. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble americano y francés durante **81 días**, con batonnage semanal. Posteriormente, el vino envejeció **24 meses en barricas (80% roble americano y 20% roble francés)** con cuatro trasiegos tradicionales. Finalmente, permaneció **8 meses en depósito** para lograr el coupage final antes de su embotellado en abril de 2022.

En copa luce un **rubí intenso con ribete rosado brillante y limpio**. En nariz, deslumbran los aromas de **fresas silvestres, frambuesa y moras**, complementados por matices de **pimienta, cedro, regaliz y notas de pastelería**. En boca es **vibrante, elegante y fresco**, con un final largo, carnoso y envolvente, dejando recuerdos a fruta roja y especias.

Por su estructura y elegancia, es un vino perfecto para la gastronomía, maridando a la perfección con **carnes estofadas y asadas, caza y embutidos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza / Reserva (según crianza, estilo Crianza largo)

Añada: 2019 (Calificada EXCELENTE)

Variedades: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo, Garnacha y Viura

Viñedo: Finca Martelo (Rioja Alavesa, 630 m altitud, viñedos de 60 años)

Vendimia: Manual, cajas de 20 kg

Maceración: Prefermentativa en frío durante 5 días (<10 °C)

Crianza: 24 meses en barricas (80% roble americano, 20% roble francés), 4 trasiegos

Fermentación maloláctica: 81 días en barrica con batonnage semanal

Embotellado: Abril 2022

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja (Rioja Alavesa)

Bodega: Torre de Oña – La Rioja Alta, S.A.