



Pedro Martínez Alesanco SELECCIÓN 2007

TIPO DE VINO: DOCa. Rioja RESERVA 2007

VARIEDADES DE UVA: Se trata de un vino elaborado con un 40% de Maturana Tinta, 30% de Tempranillo y 30% Garnacha. Procedentes de parcelas cultivadas en vaso y espaldera, recolectadas a mano de viñedos propios de Badarán.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,75%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Fermentación y maceración en barricas de 500 litros. Criado durante 15 meses en barricas bordelesas de robles europeos en las cuales tuvo lugar la fermentación maloláctica. Esto junto a sus inconfundibles variedades lo dota de un estilo peculiar.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 / 18°C

PREMIOS:

Gran Zarcillo de Oro 2013

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: Color rojo cereza de capa oscura, con reflejos púrpuras y violáceos.

Aroma: Tinto de aroma intenso y limpio, que recuerda a fruta roja, fresca y silvestre (moras, casis y grosellas). Con apuntes balsámicos mentolados. Gran calidad de notas tostadas y golosas.

Boca: En boca impacta la notable densidad de sabores y su estructura tánica. Gran calidad de notas tostadas y golosas (cacao, vainilla, coco, torrefactos). Deja una agradable impresión de finura, con base aterciopelada que regala un voluptuoso y largo final. Demostrando que se puede conjugar la elegancia con la intensidad-

Bodegas Martínez Alesanco RIOJA
www.bodegasmartinezalesanco.com