



*Martin Cendoya*

LA CALIDEZ DE LO EXCLUSIVO

Tempranillo 80% - Graciano 15% - Mazuelo 5%

Visual:

Hermoso horizonte cromático picota con engalanado ribete azulado.

Olfativa:

Una intensidad aromática con reminiscencias misteriosas, seductoras y elegantes. En nariz, destacadas notas de zarzamora y regaliz negro, apuntes de hinojo y como dulce colofón, compota de ciruela.

Gustativa:

Untuoso, goloso y bien armado con un toque de acidez que le otorga frescura y contrarresta sutilmente el dulzor de la uva bien madura.

*Martin Cendoya*

EXCLUSIVE QUALITY

Tempranillo 80% - Graciano 15% - Mazuelo 5%

Appearance:

Handsome chromatic cherry with a bluish robe.

Aroma:

Aromatically intense with mysterious, seductive and elegant notes. In the nose it shows hints of blackberry, black liquorice, touches of wild anise and sweet plum purée.

Taste:

Luxurious, mouth-watering and well armed with a touch of acidity which gives it freshness and subtly counters the sweetness of well ripened grapes.

*Martin Cendoya*

PREMIUM QUALITÄT

Tempranillo 80% - Graciano 15% - Mazuelo 5%

Farbe:

Kräftiges Kirschrot mit leicht bläulichem Gewand.

Aroma:

Aromatisch sehr intensiv; mit vielen fein strukturierten Nuancen. In der Nase Duft nach Brombeere, Lakritz, ein Hauch von wildem Anis und süßem Pflaumenkompot.

Geschmack:

Perfekter, runder Geschmack. Vollendet, fruchtig und kräftig zugleich im Gaumen. Weicher, langer Abgang.