vinetur

Martúe lanza Evolution como vuelta a sus raíces en La Guardia de Toledo

El nuevo vino recupera variedades tradicionales y cultivo en vaso dentro de Pago Campo de La Guardia

martes 10 de noviembre de 2026


EVOLUTION
MARTUE
FAMILY VINEYARDS
DO PAGO
EVOLUTION
MARTÚE
FAMILY VINEYARDS
DO PAGO
75 CL.
2024
13,5% VOL.
TOLEDO
DESDE EL AÑO 1989, CUANDO COMENZAMOS A PLANTAR EN ESPALDERA VARIEDADES MEJORANTES COMO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH, MALBEC Y PETIT VERDOT, HASTA TRANSFORMAR AQUELLA PRODUCCIÓN EN EL AÑO 2000 EN LO QUE HOY EN DÍA ES NUESTRA BODEGA, SITUADA EN LA GUARDIA, EN TOLEDO, TRAS AÑOS DE EVOLUCIÓN, CONSOLIDANDO NUESTROS PRINCIPIOS Y EL VÍNCULO CON NUESTRA TIERRA, ALCANZAMOS EL RECONOCIMIENTO DE VINO DE PAGO, MÁXIMA DISTINCIÓN DE LOS VINOS ESPAÑOLES, SIN PERDER NUNCA DE VISTA NUESTRAS RAÍCES. ESTE VINO MARCA UNA NUEVA ETAPA, EN LA QUE, TRAS HABER EXPLORADO Y APRENDIDO DE LAS VARIEDADES FORÁNEAS, EN ESTA NUEVA ETAPA APOSTAMOS POR VARIEDADES AUTÓCTONAS COMO GARNACHA, GRACIANO, TOURIGA Y TEMPRANILLO, PLANTADAS EN VASO, Y CON MARCO TRADICIONAL, VOLVIENDO A LOS ORÍGENES, PORQUE

La bodega toledana Martúe ha presentado Evolution 2024, una nueva referencia con la que refuerza una línea de trabajo iniciada en 2018: recuperar variedades tradicionales y sistemas de cultivo en vaso sin dejar de lado el perfil que ha marcado su trayectoria en las últimas décadas. La empresa vincula este lanzamiento a una nueva etapa en su historia y a una vuelta a sus raíces en La Guardia de Toledo.

El vino se elabora bajo la D.O. Pago Campo de La Guardia y reúne Garnacha, Graciano y Touriga, tres variedades incorporadas al viñedo durante la reestructuración puesta en marcha en 2018, junto a Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah. Martúe precisa que cada una de esas uvas envejece por separado durante diez meses en barricas nuevas de roble francés antes del ensamblaje final.

Ese proceso permite trabajar cada variedad por su cuenta antes de decidir la mezcla definitiva. En este tipo de elaboraciones, la crianza separada suele servir para ajustar con más precisión el peso de cada lote en el vino final. En el caso de Evolution 2024, la bodega lo plantea como la unión entre las plantaciones más recientes y las variedades con las que empezó a construir su proyecto.

La historia de Martúe arranca en 1989, cuando se realizaron las primeras plantaciones con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Malbec y Petit Verdot. La bodega se creó en 2000 y su primera cosecha comercial se etiquetó como Martúe 2001. Nueve años después, en 2009, obtuvo la calificación de Pago Campo de La Guardia. La empresa afirma que esa consideración sitúa a la finca entre las 19 que cuentan en España con esa categoría.

La figura de vino de pago identifica en el sistema vitivinícola español a elaboraciones ligadas a una finca concreta, con condiciones propias de suelo, clima y manejo del viñedo. En ese marco, la procedencia de la uva y la forma de trabajar la parcela tienen un peso central. Martúe apoya en esa idea el lanzamiento de Evolution 2024, al presentar el vino como una síntesis entre identidad de lugar y aprendizaje acumulado.

La reestructuración iniciada en 2018 marcó un cambio de orientación. La bodega introdujo Garnacha, Graciano y Touriga con cultivo en vaso y marcos tradicionales. El vaso es una forma de conducción histórica del viñedo español, con cepas bajas y sin espaldera, asociada a menudo a zonas secas y a una gestión más pegada al terreno.

Los marcos tradicionales, por su parte, suelen implicar una separación entre plantas distinta de la que se utiliza en plantaciones más intensivas.

Martúe sitúa ahí una parte de la base técnica y simbólica de Evolution 2024. El proyecto no consiste en sustituir el trabajo anterior, sino en incorporarlo a una nueva fase. La bodega habla de recuperación de orígenes, pero lo hace sobre una estructura ya asentada desde finales de los años ochenta y principios de los 2000, cuando empezó a trabajar con variedades como Cabernet Sauvignon o Syrah, menos habituales entonces en muchas zonas del viñedo manchego.

En la descripción de cata facilitada por la propia firma, Evolution 2024 presenta color rojo picota con ribetes amoratados. La bodega habla de aromas de fruta acompañados por notas de hinojo, regaliz y monte bajo. En boca, lo define como un vino con equilibrio entre fruta y crianza, una entrada fina y un final largo. Se trata, en todo caso, de una presentación comercial del perfil del vino, pendiente siempre de la valoración que hagan distribuidores, hostelería y consumidores una vez llegue al mercado.

Martúe se define como una bodega familiar nacida en La Guardia de Toledo. Además de su actividad en Pago Campo de La Guardia, la compañía incorporó en su momento Blanco Nieva, una bodega segoviana vinculada a la D.O. Rueda. Según la empresa, ese paso reforzó su presencia en vinos blancos y mantuvo la misma filosofía de producciones limitadas.

Con Evolution 2024, Martúe lleva esa idea a un terreno muy concreto: unir el trabajo reciente sobre Garnacha, Graciano y Touriga con las variedades que han acompañado a la casa desde sus primeros años. El resultado, en palabras de la propia bodega, busca reflejar tierra, trayectoria y una forma de entender el viñedo que mira al origen sin romper con el camino recorrido.