vinetur

Martúe presenta un nuevo tinto centrado en variedades tradicionales de La Guardia de Toledo

La bodega recupera el cultivo en vaso para reforzar la identidad de su viñedo en Pago Campo de La Guardia

sábado 21 de noviembre de 2026



La bodega toledana Martúe ha presentado este sábado, 21 de noviembre, Evolution 2024, un nuevo tinto con el que recupera variedades tradicionales y el cultivo en vaso, un sistema clásico de conducción de la vid. La empresa sitúa este lanzamiento dentro de una nueva etapa en su trayectoria, con una apuesta más marcada por la identidad de su viñedo en La Guardia de Toledo.

El vino se elabora bajo la D.O. Pago Campo de La Guardia y reúne seis variedades. A las uvas históricas de la casa, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah, se suman Garnacha, Graciano y Touriga, incorporadas tras la reestructuración del viñedo iniciada en 2018. Martúe explica que esas nuevas plantaciones se hicieron en vaso y con marcos tradicionales, en una vuelta a formas de cultivo ligadas a la zona.

La presentación de Evolution 2024 llega después de un recorrido de casi cuatro décadas. La firma recuerda que sus primeras plantaciones datan de 1989, con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Malbec y Petit Verdot. La bodega se creó en 2000 y su primera cosecha salió al mercado con la etiqueta Martúe 2001. En 2009 obtuvo la calificación de Pago Campo de La Guardia.

La elaboración del nuevo vino sigue un esquema por variedades. Cada una envejece por separado durante diez meses en barricas nuevas de roble francés y, una vez terminada esa fase, se realiza el ensamblaje final. Con ese trabajo por lotes, la bodega busca ajustar el equilibrio entre la fruta, la crianza y el perfil de cada uva antes de la mezcla definitiva.

Sobre el perfil del vino, Martúe lo describe con color rojo picota y ribetes amoratados. En nariz, la casa habla de aromas frutales junto a notas de hinojo, regaliz y monte bajo. En boca, lo define como un vino con entrada elegante, equilibrio entre fruta y madera y un final largo.

El lanzamiento también sirve para ordenar el relato de la empresa sobre su propia evolución. Durante años, Martúe construyó su gama sobre variedades de corte internacional y sobre una forma de trabajo asociada a esa etapa inicial. Con Evolution 2024, la bodega mantiene parte de ese legado, pero lo combina con uvas y sistemas de plantación que vincula de forma más directa con su tierra.

La compañía pertenece a la familia Martúe y tiene su origen en La Guardia de Toledo. Además de su actividad en Pago Campo de La Guardia, la empresa está presente en Blanco Nieva, bodega segoviana vinculada a vinos blancos de la Denominación de Origen Rueda. La familia señala que mantiene en ambos proyectos una misma filosofía basada en producciones pequeñas y en una relación ajustada entre calidad y precio.

Martúe añade que la calificación de Pago Campo de La Guardia sitúa a la finca entre las 19 que cuentan en España con esa figura. Esa mención forma parte del posicionamiento con el que la bodega acompaña un lanzamiento que une dos etapas de su historia: la experiencia acumulada desde finales de los años ochenta y la recuperación de prácticas de cultivo tradicionales incorporadas desde 2018.