

Martín Zurbano

*Un crianza moderno, fresco y frutal,
inspirado por el más ilustre propietario de la finca de Barón de Ley*

VARIETADES

Tempranillo y Garnacha

VIÑEDOS

Todas las variedades son de viñedos propios, cada uno situado en una zona de Rioja y son un claro reflejo de los distintos terruños, los cuales aportan un perfil característico a cada variedad para el ensamblaje de este crianza de estilo borgoñón

Una parte de tempranillo es de la zona más fresca de Mendavia, en Rioja Oriental, de una parcela que pertenecía originalmente a la finca de Imaz de Martín Zurbano. En esta zona el perfil de la variedad más mediterráneo, es untuosa, amable y con frescura. Aporta estructura y complejidad.

La otra tempranillo es de los viñedos viejos de Cenicero, en Rioja Alta, una zona privilegiada protegida por la sierra de Cantabria, con influencia atlántica. Aporta elegancia y finura.

La garnacha es de Arenzana, de unos viñedos viejos de la zona del alto Najerilla, la mejor zona en Rioja para el cultivo de garnachas frescas y minerales. Aporta tensión, frescura y facilidad para beber.




ELABORACIÓN & CRIANZA

Tras la vendimia y selección manual en cada uno de los viñedos, las uvas llegan a bodega para realizar la maceración prefermentativa en frío.

La fermentación es a menos de 25 grados para conservar la frescura y se realiza por separado para cada variedad antes del ensamblaje.

El vino se cría durante 12 meses en barrica de roble americano y francés, siendo $\frac{1}{4}$ barrica nueva

NOTAS DE CATA

-  Limpio y brillante de capa media y color rojo cereza
-  Dominan las notas de frutos rojos y las flores con un fondo de roble cremoso
-  Es fresco, frutal y equilibrado en el que la combinación de las dos variedades y el roble lo hacen complejo y muy fácil de beber

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Es un vino fresco y ligero, lo cual lo hace muy versátil con todo tipo de comidas: tapas y aperitivos, arroces, pescados, carnes blancas o a la brasa



GRADO

14% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

