

MARTÍN CORRAL

BODEGAS CORRAL

MARTÍN CORRAL COSECHA

Este vino debe su nombre a D. Martín Corral, que dotó de nombre a la Bodega al casarse con la hija de D. Saturnino Daroca, cediendo su escudo de armas como símbolo de la heráldica familiar.

VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Recepción de uva seleccionada por su frescor aromático. Vinificación limpia, respetuosa y enfocada a la fruta, con fermentación a baja temperatura para resaltar el carácter varietal del Tempranillo. Posteriormente todas las operaciones se realizan en atmósfera inerte para evitar oxidaciones mantener el frescor de la uva hasta la botella.

NOTAS DE CATA

Brillante color cereza con reflejos violáceos que delatan su juventud. En nariz un estallido de frutos rojos frescos -Fresa, frambuesa, cereza- con un matiz floral sutil. En boca es redondo, ágil y jugoso, con taninos amables y un final frutal persistente. Un vino que no necesita disfraz para seducir.

MARIDAJE

Ideal acompañante de tapas, carnes blancas, quesos suaves.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo debe ser de entre 13°-15°C

