

MARTÍN CORRAL

BODEGAS CORRAL

MARTÍN CORRAL CRIANZA

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

85% Tempranillo, 15% Garnacha y Maturana tinta.

VINIFICACIÓN

Selección de las mejores uvas de viñedos de más de 20 años seleccionadas por su concentración y elegancia. Su elaboración en depósitos de inoxidable se realiza buscando resaltar la elegancia y complejidad y elegancia de la fruta. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble de 225 litros, donde permanece durante un mínimo de 365 días, donde se moldea su estructura y se da forma a su carácter. El resultado es un vino donde la fruta se funde con notas de maduración en un equilibrio preciso entre lo tradicional y lo actual.

NOTAS DE CATA

Color ojo granate con ribetes rubí, brillante y limpio. En nariz se despliega con intensidad, revelando una mezcla envolvente de frutos rojos maduros, ciruela negra, especias dulces y un eco de vainilla y torrefactos bien integrados. En boca es amplio, con taninos pulidos, buena acidez y una textura envolvente. Su final es largo, elegante y persistente, con un retrogusto que conjuga fruta y serenidad.

MARIDAJE

Ideal acompañante de carnes rojas, platos de cuchara y guisos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo debe ser de entre 16º-18ºC

