

MARTÍN CORRAL

BODEGAS CORRAL

MARTÍN CORRAL VENDIMIA SELECCIONADA

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.

VINIFICACIÓN

Recepción de uva seleccionada por su frescor y complejidad aromática. El vino se fermenta en depósitos de acero inoxidable y se enriquece con una maduración reposada en bodega. Durante este tiempo el vino desarrolla una estructura más redonda y compleja, ganando suavidad en boca y matices sutiles que aportan elegancia sin ocultar su esencia frutal.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violetas. En nariz la fruta fresca -Frambuesa y cereza madura- se entrelaza con notas de vainilla, crema pastelera, cacao y regaliz. En boca es redondo, envolvente y muy equilibrado, con una textura sedosa. Un vino que logra profundidad sin perder su frescura vibrante.

MARIDAJE

Ideal acompañante de carnes, setas, arroces, pastas e incluso pescados a la plancha.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo debe ser de entre 14°-16°C

