



RESERVA MARTÍ


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: PENEDÈS

VARIEDAD: SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual de grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días, y posteriormente fermentación con las pieles durante 10 días. No se clarificó ni estabilizó en frío. Se hizo una ligera filtración.

Dos años de crianza en barricas de roble francés nuevo de 225l. Y uno en botella.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino, procedente de las viñas más viejas y bellas de la propiedad, es reflejo y primera reserva de nuestros conocimientos. Después de 15 años trabajando con vinos mono-varietales, buscando los taninos, los aromas, el color.. Es el producto de nuestra búsqueda de un vino más difícil y complejo.

COLOR: Cereza oscuro.

AROMA: Fruta macerada, fruta en licor, roble cremoso, cacao fino, mineral.

SABOR: En boca es carnoso, estructurado, taninos maduros, redondo, elegante, confitado, balsámico, persistente.

Certificado ecológico y vegano.