

Pedro Martín

Vino de Autor

Pedro Martín

2019
IX Meses

Origen

REGIÓN: Castilla León.

PUEBLO: San Esteban de la Sierra.

D.O.P. Sierra de Salamanca.

VARIEDADES: Rufete y Tempranillo.

La Viña

EDAD MEDIA CEPAS: 70 años.

SUELO: Arenoso de carácter ácido.

RENDIMIENTO: 40 hl/ha.

VENDIMIA: Manual cajas de 18 kg.

Vinificación y Crianza

FERMENTACIÓN: Depósitos inox.

ENVEJECIMIENTO: 9 meses.

BARRICAS: Roble francés.

GRADO ALCHÓLICO: 13,5 % Vol.

El Vino

Vino Pedro Martín es un proyecto vitivinícola de corta producción. Elaboramos de forma independiente y artesanal dentro de una bodega industrial, pero con nuestro propio método y nuestra propia uva.

Pedro Martín 2019 es un vino con nueve meses de bodega, elaborado con un 67% de uva rufete y un 33 % de tempranillo procedente de viñedos de entre 80 y 100 años de edad cultivados en vaso y del que se han obtenido solamente 1.184 botellas tipo borgoña de 75 cl y 30 magnum.

Comentario del productor

Pedro Martín es un vino fresco, ligero y elegante que se identifica perfectamente con el clima, la variedad y el suelo de donde procede.

Un vino con gran proyección, que va a crecer mucho en botella y que se podrá guardar durante 3 o 4 años.

Para disfrutar al máximo de esta experiencia se recomienda abrir la botella al menos media hora antes de ser consumida y tomarla a la temperatura adecuada, entre 14 y 16 grados.

Es un vino jovial y alegre que se expresa en plenitud a medida que se va terminando la botella, y que invita a repetir.

Notas de Casa

En fase visual tiene una capa media, de color rojo rubí con las connotaciones típicas de su paso por bodega.

En nariz es limpio y franco. Posee una gran complejidad aromática a frutos silvestres y hierbas de monte bajo.

En boca es fresco y de acidez equilibrada; se aprecian notas de madera y marcados caracteres frutales. Postgusto medio que invita a repetir.



www.vinopedromartin.com

