



Naam: FINCA MARTELO - Reserva 2014 - Torre De Oña, 75cl. verfijnd, rustiek en sfeervol.

Aoc: DO

Jaar: No

Land: Spanje

Regio: Rioja

Inhoud: 75 cl.

Druivensoort(en): Mazuelo, Tempranillo

Omschrijving

Grupo La Rioja Alta weet met meer dan 125 jaar kennis en ervaring op de teller hun klassieke stijl moeiteloos te verweven met moderne technologie, om jaar na jaar een ongekennde kwaliteit neer te zetten. Dit prestigieuze wijnhuis is dan ook een van de grootse en internationaal meest bekende van de populaire Rioja wijnstreek.

Grupo La Rioja Alta gaat uiterst omzichtig om met de 660 hectare wijngaarden die ze verbouwt. Alleen de beste druiven, waaronder Tempranillo, Graciano, Garnacha en Mazuelo, halen uiteindelijk de fles. Wat in het geval van dit wijnhuis al wat wil zeggen, want de productie wordt sowieso tot 5.000 kilo druiven per hectare beperkt om de kwaliteit van de vruchten te bewaken. Het rijpen van de wijnen gebeurt in eiken vaten die in eigen huis op ambachtelijke wijze gemaakt worden uit Amerikaans hout. Elke zes maanden worden de vaten traditioneel 'overgestoken' bij kaarslicht. Hierdoor wordt sediment op een natuurlijke wijze verwijderd, wat de ontwikkeling van de wijn een mooi duwtje in de rug geeft. In de laatste fase rijpt de wijn verder op de fles en bereikt hij zijn volle potentie. En dan is het kunstwerk klaar voor de handtekening van de meester.

De handtekening van de meester is in het geval van Grupo La Rioja Alta het etiket van een van haar 4 wineries: La Rioja Alta, Torre de Oña, Lagar de Cervera en Aster. Uit de eerste drie hebben we een knappe selectie gemaakt die je ook in ons aanbod kan terugvinden.

Degustatienota

De wijn onderscheidt zich door zijn robijnrode intensiteit. Hij is zuiver en helder, en vertoont een opvallende granaatrode rand. In de neus zeer intens rood fruit, framboos, kers en veenbes, met omhullende toetsen van balsem en kruiden: vanille, zoethout, pure chocolade en kruidnagel. Uitstekende frisheid en evenwicht in de mond, waarbij een aangename aciditeit wordt gecombineerd met zijdeachtige, vette tannines die de wijn een goede structuur en een aangenaam mondgevoel geven. Lange, evenwichtige afdronk, die alleen maar beter wordt naarmate de wijn verder rijpt in de fles. Door zijn structuur en elegantie past de Martelo 2014 bij elke maaltijd. Hij heeft een lange afdronk en is ideaal bij gestoofd en geroosterd vlees, maar ook bij wild en gerookte worst.

