



# FINCA MARTELO

## FINURA, RUSTICIDAD, TERRUÑO Y FRUTA

*“La inclusión en su coupage de uvas de nuestros Viñedos Artesanales supone un punto de inflexión. Su carácter frutal y la elegancia de la añada se ve reflejada en la tipicidad de este gran vino.” Julio Sáenz (Enólogo)*



### COSECHA 2021

La brotación fue muy controlada y el cuajado moderado, dando lugar a racimos pequeños y sueltos que favorecieron una maduración en perfectas condiciones sanitarias. Pese a las dificultades, la vendimia se desarrolló en buenas condiciones, con temperaturas suaves y brisas del norte que mantuvieron la uva sana. La cosecha fue de alta calidad, aunque con menores rendimientos debido a las condiciones climáticas. Los vinos resultantes mostraron un equilibrio notable entre grado alcohólico, acidez y taninos, situando esta añada entre las de mayor potencial para el envejecimiento. El Consejo Regulador la calificó como MUY BUENA, mientras que para nosotros fue EXCELENTE, con una valoración interna de 96 puntos.



95% Tempranillo y 5% Mazuelo, Graciano, Garnacha e incluso Viura.



Uvas seleccionadas de los viñedos Martelo, Camino de la Iglesia y Altos de Las Cuevas en el entorno de la bodega y, por primera vez, uvas procedentes de nuestros Viñedos Artesanales en la zona de Elvillar (Álava).



Los viñedos en Torre de Oña, de más de 60 años, están situados a 630 m de altitud y distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur. Los Viñedos Artesanales de Elvillar superan los 80 años, con suelos calizos y franco-limosos.

### VENDIMIA Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas de 20 kg que permanecieron refrigeradas en la bodega hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y minucioso análisis en las mesas de selección óptica, las uvas se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 9°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto más concentrado en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica, el vino completó la fermentación maloláctica durante 2 meses en barricas de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal. Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. Tras 6 meses en depósito para redondear la mezcla, lo embotellamos en junio de 2024.

### MARIDAJE

Un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida a la perfección con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

### NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, de color rojo rubí vivo con ribete rosado amplio. Nariz de intensidad media-alta, muy fresca y expresiva, con marcada tipicidad de la zona. Destacan los aromas de sotobosque, cereza, mora, frambuesa y arándanos rojos, con elegantes matices procedentes de la crianza: clavo, pimienta negra, vainilla, galleta escocesa y regaliz. Entrada amable y fresca, equilibrado, con buena estructura y acidez bien integrada. Taninos dulces, finos y sedosos, que aportan elegancia y definición. Final largo y envolvente, con gran persistencia aromática, que refuerza su identidad propia de Rioja Alavesa.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°



75 cL | 150 cL

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,5 g/l (tartárico) | Acidez Volátil: 0,77 g/l (acético) | IPT: 60

TORRE DE OÑA

Finca San Martín, s/n, 01309 Laguardia (Álava) / +34 945 62 11 54 / fincamartelo.com - riojalta.com

ENERO 2026