



MARTÚE EVOLUTION ROBLE 2019

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

La añada 2019 fue excelente, de maduración lenta consiguiendo vinos muy frutales y frescos. El resultado es una añada excepcional, uvas muy concentradas, sanas y equilibradas. seca y de fuertes vientos en época de floración.

Martúe Evolution es Martúe, pero con un envase diferente, más cómodo y que mantiene todas las características del vino estrella de la bodega. Un exhaustivo coupage de un 50% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot.

Este Bag in Tube tiene una capacidad de 3 litros equivalente a 4 botellas de vino, el vino una vez abierto no pierde sus características hasta su consumo final ya que esta al vacío, aunque es ideal para una reunión de amigos o una barbacoa.

Es un vino rico, fresco, de trago largo y con mucha fruta, redondo y con un tanino fino.

Elaboración: Recolección de las uvas en su momento óptimo de maduración en vendimia nocturna. Elaboración artesanal, fermentación con levaduras autóctonas, largas maceraciones. El vino ha permanecido durante 3 meses en barricas de roble francés.

El suelo: Nuestros suelos calizos, salinos y muy pobres en nutrientes producen vinos elegantes y potentes, de alta calidad.

El clima: temperaturas extremas típicas del clima continental con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y secos. Se observa un gran intervalo de temperaturas noche-día durante los meses de maduración de las uvas, de julio a septiembre, lo que permite una mayor síntesis de polifenoles durante las noches.



Hace 20 años MARTUE revolucionó el mercado haciendo el primer gran vino de guarda a precio moderado. Hoy vuelve a hacerlo con el envase más cómodo y práctico para que no falte una copa de vino en casa, y con la calidad y personalidad MARTUE. De nuestros viñedos de Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Malbec, breve paso por madera.

Conservación

Se recomienda conservar, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C. Este formato de envase permite que el vino no se oxide durante todo el periodo de consumo por lo que es ideal para consumo diario .

Maridaje y Consumo

Se recomienda servirlo entre 15-17°C. Consumo óptimo hasta final de 2022.