



Selección del Mes | Junio 2020

Ficha coleccionable

MAS MARTINET, Martinet Bru, 2018

Priorat D.O.Q., | España

MAS MARTINET es un proyecto que se inicia en 1981 con la familia Pérez Ovejero en el municipio de Falset. Han recuperado variedades tradicionales casi desaparecidas y trabajan una agricultura ecológica sobre suelos de licorella geológicamente del Paleozoico, periodo del Carbonífero.

Un VINO que a la vista, nariz y gusto transportan al paisaje del lugar de donde proviene.

Se embotella sin clarificar ni filtrar para respetar al máximo su esencia.

Composición varietal: Garnacha y Syrah

Crianza: 18 meses roble francés

NOTAS DE CATA:

VISTA: Intenso y profundo color picota

NARIZ: Cargada de aromas de bosque y regaliz, cerezas en licor y especias. Recuerdos minerales, flores azules y moras completan una aromática, seductora y encantadora nariz.

BOCA: Excelente entrada (ataque), intenso, paso de boca estructurado pero con dulces taninos y acidez muy equilibrada. Sutiles recuerdos tostados de la madera emergen en la distancia.

ARMONIAS: Queso curados, Cordero al romero con papas al horno, estofados de cerdo, chivo liniero macerado en ron añejo, medallón de res en salsa de cacao y toques de café.

Servicio: 17° a 18° C

Recomendamos oxigenar no menos 20 minutos

Disponible en:

SEMBRA Agencia de Vinos | Tel: 809-793-5323 | info@vinosembra.com

