



CORTA LA PÁGINA POR LA LÍNEA DE PUNTOS

# THE WINE PAGE



## Martúe 13-13 Tinto Campo de La Guardia BODEGAS MARTÚE

La cosecha 2013 de Martúe es precisamente la decimotercera de unos viñedos que tenían 13 años cuando tuvieron su primera vendimia. Esta confluencia clave de números había que conmemorarla. ¿Cómo? Seleccionando las trece mejores barricas de la bodega. Así es cómo ha nacido este minucioso coupage (50% syrah y 50% Malbec, fermentadas por separado con largas maceraciones) que ha estado madurando durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Atractivo en su color rojo picota, este vino sabe despertar los instintos con sus intensos aromas a cacao, cedro, moras o ciruelas negras; en boca se hace carnoso, complejo, largo y con fuertes notas de fruta madura. Con esta producción (excepcional y limitada a poco más de trece mil botellas), la bodega pretende dar un giro a su imagen y hacerla más moderna y cercana. ●



## Dalmau 2012 Tinto D.O. Rioja BODEGAS MARQUÉS DE MURRIETA

Reconocido por la gran de especialistas como uno de los mejores vinos españoles del momento, Dalmau 2012 demuestra ser un reserva de carácter tan único y singular como rebelde e inconformista. Procede de un viñedo centenario a casi 500 metros de altura en la emblemática Finca Igay, donde las uvas (70% tempranillo, 15% cabernet sauvignon, 15% graciano), tras su óptima maduración y una vendimia manual seleccionada, son transportadas a la bodega con rapidez y cuidado para que lleguen en perfecto estado. Pasado un proceso de maduración de 19 meses en barrica de roble francés, el resultado es un vino de gran nobleza, potente en nariz, poderoso, elegante y estructurado en boca, muy rico en matices (frutas silvestres, especias, tabaco, chocolate negro o tierra). Su elaboración, tan exclusiva como limitada (24.168 botellas), da idea de la calidad del producto. ●