

MARTIN CENDOYA

Reserva



MARTIN CENDOYA

Reserva

Viñedos: Nombre: Valdesaujuán, Chullán, Las Llanas, La Capilla Año de Plantación: 1900-1915. Kilos/Hectárea: 3.800.
Varietal: 80% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo. RESERVA
Vinificación: Fermentación Alcohólica: 8 días. Maceración: 20 días Tª Máxima: 28°C. Remontados: 4 remontados/día. Fermentación Maloláctica: barrica mixta (roble americano y francés).
Crianza: Barrica: 14 meses. Trasegos: 6. Botella: 22 meses.
Análisis: Ph: 3,7. Acidez total: 4,94. Sulfuroso libre: 20. Índice UV: 66,7. Acidez volátil: 0,55. Azúcar residual: 1,6. Intensidad Colorante: 10,32. Acido Málico: 0,01.
Notas de cata: En Nariz: Intenso, persistente.. En Boca: Excelentemente ligados la fruta y el roble crean una armonía de sabores plenos, carnosos, intensos, persistentes y bien podrían decirse emocionantes.

750 ml. 1500 ml.

Vineyards: Name: Valdesanjuán, Chillarán, Las Llanas, La Capilla. Year of Planting: 1900-1915. Kilograms/Hectare: 3.800.
Variety: 80% Tempranillo, 15% Graciano and 5% Mazuelo. RESERVA
Vinification: alcoholic Fermentation: 8 days. Maceration: 20 days. Maximum Temp.: 28°C. Over pumpings: 4 / day. Malolactic Fermentation: Mixed (American and French oak).
Aging: Barrel: 14 months. Rackings: 6. Bottle: 22 months.
Analyses: Ph: 3,7. Total Acidity: 4,94. Free Sulfurous Acid: 20. UV Index: 66,7. Volatile Acidity: 0,55. Residual Sugar: 1,6. Colour Intensity: 10,32. Malic Acid: 0,01.
Tasting notes: Nose: Intense, resistant. Palate: Excellently linked fruit and oak create a harmony of full, fleshy, intense, persistent flavours that could well be called exciting.

750 ml. 1500 ml.

Weinberge: Name: Valdesanjuán, Chullán, Las Llanas, La Capilla. Pflanzjahr: 1900-1915. Kilos/Hektar: 3.800.
Sorte: 80% Tempranillo, 15% Graciano und 5% Mazuelo. RESERVA
Vinifikation: Alkoholische Gärung: 8 tage. Mazeration: 20 tage. Maximale Temperatur: 28°C. Überpumpen: 4 / tag. Malolaktische Gärung: Gemischt (amerikanische und französische).
Ausbau: Fass: 14 monate. Umfüllen: 6. Flasche: 22 monate.
Analyse: Ph: 3,7. Gesamtsäure: 4,94. Freier Schwefel: 20. UV Index: 66,7. Flüchtige Säure: 0,55. Restzucker: 1,6. Farbintensität: 10,32. Apfelsäure: 0,01.
Bewertung: Mit der Nase: Intensiv und anhaltend.. Im Mund: Exzellent verbunden bilden Frucht und Eiche eine Harmonie aus vollem, fleischigem, intensivem, dauerhaftem, ja aufregendem Geschmack.

750 ml. 1500 ml.



HEREDAD UGARTE

Ctra. A-124
01309 Párganos (Laguardia) ALAVA
Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19
info@heredadugarte.com
www.heredadugarte.com

