



Viña El Aladrero-Badarán



# Martínez ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA

Pedro Martínez Alesanco SELECCIÓN



En 2001 salió a la luz el primer vino Selección de la familia Martínez Alesanco, elaborado a partir de Tempranillo y Garnacha Tinta. Pero no fué hasta 2005 con la incorporación de la uva **Maturana Tinta** cuando marcó un punto de inflexión en la historia de la D.O.Ca. Rioja con la aprobación de las nuevas variedades minoritarias, consiguiendo los mayores reconocimientos en los concursos nacionales e internacionales más prestigiosos.

**TIPO DE VINO:** DOCa. Rioja RESERVA

**VARIETADES DE UVA:** Se trata de un vino elaborado con un 40% de Maturana Tinta, 30% de Tempranillo y 30% Garnacha. Procedentes de parcelas cultivadas en vaso y espaldera, recolectadas a mano de viñedos propios de Badarán.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%Vol.

**CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:**

Fermentación y maceración en barricas de 225 litros. Criado durante 21 meses en barricas bordeasas de robles europeos en las cuales tuvo lugar la fermentación maloláctica. Esto junto a sus inconfundibles variedades lo dota de un estilo peculiar.

**OBSERVACIONES DE LA CATA:**

**Vista:** Color rojo cereza de capa oscura, con reflejos púrpuras y violáceos.

**Aroma:** Tinto de aroma intenso y limpio, que recuerda a fruta roja, fresca y silvestre (moras, casis y grosellas). Con apuntes balsámicos mentolados. Gran calidad de notas tostadas y golosas.

**Boca:** En boca impacta la notable densidad de sabores y su estructura tánica. Gran calidad de notas tostadas y golosas (cacao, vainilla, coco, torrefactos). Deja una agradable impresión de finura, con base aterciopelada que regala un voluptuoso y largo final. Demostrando que se puede conjugar la elegancia con la intensidad.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 / 18°C



Medalla de Oro.  
Premios Bacchus,  
Unión Española de Catadores 2020



94 pts. James Suckling