



# Martínez Corta



## Iriarte 2022

D.O.Ca. Rioja

### Nota de cata

**Color:** Rojo guinda intenso con ribete violáceo.

**Aroma:** Buena intensidad de aromas de frutas rojas y negras maduras, algo floral (lavanda, violetas), presencia de especias (pimienta blanca) y notas balsámicos.

**Paladar:** Con buena carga frutal, excelente acidez, fresco y afrutado en boca, con tanino muy bien integrado. Amplio y persistente.

---

### Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** de 16 a 18 °C.

**Maridaje:** Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

---

### Histórico:

- Medalla de Plata Mundus Vini 2022



# Martínez Corta

## Datos Técnicos

**Denominación de origen:** D.O.C. Rioja

**Variedades de uva:** Tempranillo

**Cosecha:** 2022

### VIÑEDO

**Ubicación:** Uruñuela, Cenicero (Rioja)

**Tipo de suelo:** Pardocalizos y Margas

**Altitud media:** 500 m

**Tipo de plantación:** Espaldera y vaso

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Mecánica y manual

**Fecha vendimia:** Septiembre - Octubre

**Depósitos de fermentación:** Acero inoxidable con temperatura controlada.

**Temperatura fermentación:** 28°

**Tiempo de fermentación:** 15 días

**Tiempo en barrica:** 4 meses

**Tipo de barrica:** Roble americano (edad 3 a 5 años)

## Datos Analíticos

**Grado:** 14,5%

Contiene sulfitos

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa élite 75cl.

**Corcho:** 1+1

**Caja:** 12 botellas

**Dimensiones caja:** 31,4 x 31,7 x 23,4 cm

**Peso:** 16 Kg

**Paletización:** Palet Euro 80X120: 720 Botellas.

**Nº cajas por capa:** 12

**Nº de capas:** 5

**Nº cajas por palet:** 60

**Código ean bot.:** 8437007442021

**Código ean caja:** 28437007442025

