

MARTIN CENDOYA

Reserva

- **Robert Parker: 92 puntos**
- **Decanter World Wine Awards 2008**
MEDALLA DE ORO
- **Challenge International du vin 2008**
MEDALLA DE ORO



MARTIN CENDOYA

Reserva

Vñedos: Nombre, Valdesaujuán. Chullán. Las Llanas, La Capilla. Año de plantación: 1900-1915. Kilos/Hectáreas: 3.800

Variedad: 80% Tempranillo, 15% Graciano. 5% Mazuelo.

Vinificación: Fermentación Alcohólica: 8 días. Tª máxima: 28°C. Remontados: 4 remontados/día. Fermentación Maloláctica: mixta (roble americano y francés)

Crianza: Barrica: 14 meses. Trasiegos: 6. Botella: 22 meses.

Analítica: Ph: 3,7. Acidez total: 4,94. Sulfuroso libre: 20. Índice UV: 61,3. Acidez volátil: 0,5. Azúcar residual: 1,6. Intensidad colorante: 8,6. Ácido Málico: 0,03.

Notas de Cata: En nariz: intenso, persistente. En boca: excelentemente ligados a la fruta y el roble crean una armonía de sabores plenos, carnosos, intensos, persistentes y bien podrían decirse emocionantes

750 ml./ 1.500 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.

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: 61,3. Volatile Acidity: 0,5. Residual Sugar: 1,6. Colour Intensity: 8,6. Malic Acid: <1.

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./ 1.500 ml.

Weinberge: Name: Valdesanjuán, Chullán, Las Llanas, La Capilla. Pflanzjahr: 1900-1915. Kilos/Hektar: 3.800.

Sorte: 80% Tempranillo, 15% Graciano und 5% Mazuelo.

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: 61,3. Flüchtige Säure: 0,5. Restzucker: 1,6. Farbintensität: 8,6. Apfelsäure: <1

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./ 1.500 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

