

# Martín Verástegui

Vino tinto  
Vendimia Seleccionada  
18 meses en barrica  
75% tempranillo  
25% garnacha

## Vino de Autor

Color intenso, rojo picota con ribetes granates. Aroma de mermelada de frutos negros e higo, café con leche, toffe y vainilla. En boca, carnosos, fruta negra madura con ligeros tonos especiados y minerales.



[www.ciadevinos.com](http://www.ciadevinos.com)



[www.ciadevinos.com](http://www.ciadevinos.com)

# Martín Verástegui

## MARTÍN VERÁSTEGUI | VENDIMIA SELECCIONADA



**Variedad:** Tempranillo 75%, Garnacha 25% procedente de viñas viejas a más de 750 m. de altitud de la zona de Castilla y León.



**Elaboración:** vendimia manual en cajas, despalillado y estrujado con remontadas diarias.



**Crianza:** 12 meses de roble americano y trasegado 6 meses más a roble francés de grano fino con diferentes tostados y 12 meses más de botella.



**Conservación:** Almacenar en sitio fresco y sin luz, evitando los cambios bruscos de temperatura. Al ser un vino de guarda y por sus inexistentes tratamientos, podrá tener alguna decantación.



**Temperatura:** Momento óptimo de consumo 2013 - 2028. Con una temperatura óptima de 18° C.

## MARTÍN VERÁSTEGUI | MARIDAJE



Perfecto para acompañar con asados, carnes rojas y caza menor o mayor.

**Comida especial:** Entrecot a la brasa.

## MARTÍN VERÁSTEGUI | PACAKGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	750ml.	8437000065685	18437000065682

@CIADEVINOS

COMPANIADEVINOS9

CIADEVINOSMIGUELMARTIN