



  
**EGUREN**  
SINCE 1870

  
**EGUREN UGARTE**  
DESDE 1870

# MARTÍN CENDOYA RESERVA

## *The elegance of the centenarian vines*

*Exclusive, special and high quality wine.*

*It surprises by its vivid color and delicacy in the mouth.*

### AUSZEICHNUNGEN

**Wine Advocate:** 92 Points

**Wine Spectator:** 91 Points

**Guía Peñin:** 91 Points

**Concours Mondial Bruxelles:** Gold

**Guía Repsol:** 91 Points

**Decanter World Wine Awards:** Gold

**Mundus Vini:** Gold

**Golden Bottle Awards:** Excellent wine

**Challenge International du vin:** Gold

**Les Citadelles du Vin:** Trophée Excellence

**Tempranillos al Mundo:** Tempranillo de Oro

**Premios Vendimia 2012:** 3rd place

### ERGEBNIS DER VERKOSTUNG

#### AUSSEHEN

Rubinrote Farbe, intensiv, sauber und glänzend.

#### NASE

Komplexes, elegantes und intensives Aroma von reifen schwarzen Beeren, toastige Note, Ein Hauch von Leder, Schokolade und würzige Holznoten.

#### GAUMEN

Er zeigt sich gehaltvoll, fleischigen, körperreich und seidig mit mineralischen Anklängen und reifen, gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltender und sehr angenehmer Abgang. Perfekter Begleiter zu mehrgängigen Menüs oder auch zum Nachtschinken auf Schokoladenbasis

### MERKMALE

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG:** Rioja

**WEINSORTE:** Rotwein Reserva

**REBSORTE:** 80 % Tempranillo •  
15 % Graciano • 5 % Mazuelo

**LESEERTRAG:** 2500 Liter/Hektar

**WEINBEREITUNG:** Gärung bei 26 °C  
nach Kaltmischung für 48 Stunden  
Malolaktische Gärung in Barriques.

**AUSBAU:** 15 Monate in Barriques aus  
französischer Eiche.

#### LAGERUNG UND

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°C

### ANALYSE

**ALKOHOLGRAD:**

14 %vol

**GESAMTSÄUREGHALT:**

5,0 g/l Weinsäure

**FLÜCHTIGE SÄURE:**

0,63 g/l

**RESTZUCKER:**

2,1 g/l