

CLOS MARTINET



Clos Martinet procede exclusivamente cada año de las parcelas de la fina del Mas d'en Martinet, situada en la zona de los vinos de la villa de Gratallops. El suelo de licorella y las distintas exposiciones del viñedo le confieren la tipicidad de finca año tras año.

Este vino representa los orígenes de Sara Pérez. Es un vino de culto diseñado por su padre Josep Lluís Pérez y se elabora principalmente con una base de Garnacha y Carinyena, y que también integra variedades de lo más tradicionales como la Syrah y la Cabernet Sauvignon.

La sensación en boca, es excepcionalmente densa y profunda y esto se debe principalmente a unas vendimias pobres. El tiempo que transcurre en bota configura un vino con una estructura adicional que le permitirá un largo envejecimiento.

Productor:	Mas Martinet
Denominación:	D.O.Q. Priorat
Origen:	España / Priorat
Graduación:	14,5 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Varietades:	Garnacha Negra 53%, Syrah 20%, Cariñena 15%, Merlot 8%, Cabernet Sauvignon 4%
Vino ecológico:	Sí
Suelo:	Licorella
Fermentación:	Con levaduras salvajes
Crianza:	21 meses
Tipo de barrica:	Foudres, baricas y ánforas
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker:
2010: 95 puntos
2009: 97 puntos
2008: 94 puntos
2007: 94 puntos
2006: 94 puntos
2005: 93+ puntos
2004: 94 puntos
2003: 92 puntos
2002: 90 puntos

CLOS MARTINET

MARIDAJE

Carnes rojas, asados, estofados, caza mayor, quesos curados