



MARTIN BERASATEGUI CRISTÓFORO RIOJA

Variedad

Tempranillo

Vista

Color rojo rubí intenso con vivos reflejos violáceos. Limpio, brillante y de gran intensidad.

Nariz

Elegante y compleja, de intensidad media-alta. Destacan los aromas de frutos rojos silvestres, como frambuesas y grosellas, acompañados de delicadas notas florales y un sutil fondo especiado que aporta profundidad y carácter.

Boca

Potente y estructurado desde la entrada, con taninos firmes y bien integrados que evolucionan hacia un paso de boca equilibrado y envolvente. La agradable sensación cálida se combina con un ligero toque amargo que aporta personalidad y complejidad. Final persistente, elegante y de gran armonía.

Maridaje

Ideal para acompañar cordero asado, magret de pato, carnes a la brasa, guisos tradicionales, menestra de verduras al estilo campesino y quesos curados.

Temperatura de servicio

Servir entre 12 y 14 °C.



MARTIN BERASATEGUI CRISTÓFORO RIOJA

Grape Variety

Tempranillo

Appearance

Intense ruby red with vibrant violet highlights. Clean, bright and deeply coloured.

Nose

Elegant and complex, with medium-high intensity. Aromas of wild red berries, including raspberry and redcurrant, are complemented by delicate floral notes and subtle hints of spice, adding depth and character.

Palate

Powerful and well-structured on entry, with firm yet well-integrated tannins that evolve into a smooth, balanced palate. A pleasant warmth is accompanied by a subtle bitter note that enhances the wine's personality and complexity. The finish is persistent, elegant and harmonious.

Food Pairing

An excellent match for roast lamb, duck, grilled meats, traditional stews, country-style sautéed vegetables and aged cheeses.

Serving Temperature

Serve between 12–14°C (54–57°F).