



MARTIN BERASATEGUI TINTO SELECCIÓN

Variedad

Selección de variedades tintas. (Vista

Color rojo intenso con atractivos reflejos violáceos, limpio, brillante y de buena intensidad.

Nariz

Fresca y expresiva. Destacan los aromas primarios de frutas rojas, como frambuesas y fresas, acompañados de delicadas notas florales y sutiles matices especiados que aportan complejidad y elegancia.

Boca

Franco, amplio y equilibrado. Su paso por boca es suave y armonioso, con buena estructura, taninos redondos y una agradable expresión frutal. El final es largo, persistente y muy agradable, dejando un recuerdo fresco y elegante.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados de río, pastas con salsas suaves, guisos tradicionales, embutidos, quesos semicurados y cocina mediterránea. Un vino versátil, perfecto tanto para el día a día como para compartir en la mesa.

Temperatura de servicio

Servir entre 12 y 14 °C.



MARTIN BERASATEGUI TINTO SELECCIÓN

Grape Variety

Selected red grape varieties. *(Replace with the actual blend if required.)*

Appearance

Bright ruby red with vibrant violet highlights. Clean, bright and lively.

Nose

Fresh and expressive, with aromas of red berries such as raspberry and strawberry, complemented by delicate floral notes and subtle hints of spice that add elegance and complexity.

Palate

Fresh, generous and well-balanced. Smooth and harmonious on the palate, with good structure, rounded tannins and vibrant fruit character. The finish is long, clean and persistent, leaving an elegant and refreshing aftertaste.

Food Pairing

An excellent companion to freshwater fish, pasta with light sauces, traditional stews, cured meats, semi-cured cheeses and Mediterranean cuisine. A versatile wine, perfect for both everyday enjoyment and shared meals.

Serving Temperature

Serve between 12–14°C (54–57°F).