

ALMA DE UNX BLANCO

D.O. NAVARRA



VARIETAL

100% Garnacha Blanca : Variedad tradicional en nuestra zona (San Martín de Unx -subzona Baja Montaña de Navarra) y por cuya recuperación hemos apostado en los últimos años considerando que es fiel reflejo de nuestra Bodega (fundada en 1914).

BARRICA

8 meses en barrica, fermentación y crianza sobre lías en barricas de Roble Navarro.

La madera procedente de estos árboles (*Quercus petraea*) se caracteriza por su lento crecimiento, su alta densidad y, en consecuencia, por un respeto excepcional sobre las características del vino.

VIÑEDO

Edad media del viñedo unos 5 años.

Rendimiento: 8500 Kg/Ha

Terruño: 600m de altitud (baja montaña), suelos arcillocalcáreos y bien ventilados.

MOMENTO Y TEMP.CONSUMO

Esperamos dos años de mejora notable en botella y presumiblemente muy buena evolución en botella otros dos años más, debido a su buena estructura y acidez.

Temperatura de consumo a 7-8°C

MARIDAJE

Maridaje perfecto con quesos, carnes blancas y pescados.

CATA

Color: Amarillo intenso, con reflejos dorados característicos de su crianza en barrica..

Aroma intenso, complejo, con diversidad de matices y marcada mineralidad. Aparecen recuerdos terrosos, a tierra mojada, pizarra, incluso notas de champiñón... sobre un fondo de fruta madura, miel y compotas de fruta blanca

En boca resulta fresco (muy buena acidez) y estructurado, con largo recorrido y amplia sensación grasa en el paladar. Vuelven los sabores a fruta en compota, notas suavemente tostadas de barrica y sobre todo un marcado carácter mineral.

www.bodegasanmartin.com

Carretera Sangüesa s/n - San Martín de Unx
31495 (Navarra) Spain
Tlf. +34 948738294 | Fax. +34 948738297

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN