

ALMA DE UNX TINTO

D.O. NAVARRA



VARIETAL

Garnacha 100%

Seleccionadas de nuestras parcelas más antiguas, vendimiadas a mano y con una producción que ronda los 3800 Kg/Ha., aquí es donde conseguimos una máxima expresión del terruño (baja montaña) y de nuestra principal variedad como es la Garnacha.

BARRICA

Entre 8-10 Meses en barricas de Roble Navarro

Con la idea de reflejar al máximo las características de nuestra tierra, decidimos elaborar nuestro vino "más navarro" con una crianza en barrica de Roble Navarro, originario del bosque situado en el Macizo Betelu. 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, donde quedan intactas la frutuosidad y el dulzor de nuestra Garnacha.

VIÑEDO

Edad media del viñedo > 50 años

Rendimiento: 3800 Kg/Ha.

Terruño: 600m de altitud (baja montaña), suelos calizos y en algunos casos pedregosos, de pronunciada pendiente y bien ventilados.

MOMENTO Y TEMP. CONSUMO

Dos años de mejora notable en botella y otros dos más manteniendo el carácter y redondeando taninos.

Temperatura de consumo a 18°C

MARIDAJE

Carnes asadas y a la parrilla, carnes rojas en general, caza y todo tipo de guisos.

CATA

Color: Vino de gran intensidad colorante, muy bien cubierto, con tonalidades violáceas que reflejan la buena evolución del vino y transmiten vivacidad.

Aroma intenso, y de gran complejidad, con recuerdos de frutillos rojos (guindas, grosellas...), un moderado toque especiado y un sutil carácter mineral donde se refleja toda la tipicidad del viñedo, aroma terroso y agreste (monte bajo: tomillo, lavanda...). A su vez y acompañando a todos estos aromas varietales y frutales aparece un elegante aroma terciario aportado por la madera de roble navarro, tonos ahumados, torrefactos, lácteos y dulces..

En boca resulta envolvente, muy potente y estructurado pero al mismo tiempo fresco y amable. Vuelven los sabores afrutados y los terciarios adquiridos en barrica (tostados, vainillas...) pero sobre todo nos despierta gran interés su marcado carácter dulzón, chocolates, golosinas...

www.bodegasanmartin.com

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

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN