

LA MATACALVA

D.O. NAVARRA



VARIETAL

Garnacha 100%

Parcelas seleccionadas en el término "La Matalcalva" de San Martín de Unx, paraje dominado por terrazas y laderas a pie de monte, terrenos de media montaña donde conseguimos reflejar la influencia de un clima atlántico y montañoso en las uvas: frescor, sutileza y elegancia componen el carácter de lo que nosotros llamamos una Garnacha de Montaña, buscando en esta ocasión un vino más amable y ligero.

BARRICA

6 Meses Roble Americano

Para "La Matalcalva" hemos querido seleccionar "barrica usada", con un mínimo de cuatro vinos, tratando de buscar un predominio total de los matices varietales de la Garnacha (monte bajo, notas florales, frutas rojas...) evitando la presencia marcada de notas tostadas y madera.

VIÑEDO

Edad media del viñedo > 25 años

Rendimiento: 5.000 Kg/Ha

Terruño: 585m de altitud (baja montaña), suelos arcillo-calcáreos ubicados en terrazas.

MOMENTO Y TEMP. CONSUMO

Actual hasta 3 años.

Temperatura de consumo a 18°C

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas a la plancha. Buen comportamiento con asados y parrillas, pero su frescor y frutalidad lo hacen un todoterreno en la mesa, "desengrasa" platos contundentes y acompaña cualquier plato sutil y ligero.

CATA

Color: Capa media, tonalidad rojo cereza.

Aroma sutil, elegante y suave; notas florales de violeta, frutos rojos (frambuesa, fresa...) y fondo de plantas aromáticas. Muy varietal. En boca tiene un carácter predominantemente fresco, buena acidez, finura y paso ligero. Siempre marcado por la frutalidad y tanino dulce de la Garnacha.

www.bodegasanmartin.com

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

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN