

ALMA DE UNX TINTO

D.O. NAVARRA

LE GRENACHE VIEILLES VIGNES

Il s'agit d'une sélection provenant de nos parcelles les plus anciennes: on y fait les vendanges à la main et cette production atteint les quelques 3500 Kg/Ha ; c'est sans doute là que nous réussissons à mieux exprimer le terroir (basse montagne) ainsi que notre enseigne, le cépage Grenache.

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées manuellement, ce qui nous permet de recevoir le raisin dans des conditions optimales, sans fêlures à leur peau, sans oxydations ; le raisin est traité en vue d'une vinification traditionnelle en ce qui concerne le travail d'éraflage, de foulage, d'enfûtage.

La fermentation alcoolique a lieu sous un contrôle exhaustif de la température (26° C) afin d'équilibrer la consécution de la préservation des arômes et l'extraction des composantes (les pellicules, le vin...)

La macération des pellicules va durer quelques 20-22 jours pendant lesquels plusieurs remontages vont être faits capables d'assurer la meilleure et plus délicate extraction des anthocyanes et des tannins, responsables de la couleur, de la structure gustative ainsi que de plusieurs autres caractères gustatifs.

Après la fermentation alcoolique vient une étape fondamentale pour notre vin, c'est à dire, « la fermentation malolactique en barrique » qui va permettre que la matière colorante se stabilise dans les meilleures conditions, tout comme le processus de la micro-oxygénation du vin qui se fait à ce moment-là et qui sert à apporter au vin des nuances qui vont lui conférer une plus grande complexité.

Le séjour en barrique pendant la fermentation malolactique va se prolonger pendant 7 mois, période pendant laquelle le vin va acquérir une forte personnalité en bouche ainsi que tout un ensemble de saveurs et d'arômes rappelant le fumé, les dérivés du lait ainsi que les torréfiés empreints d'un caractère sucré propre au Grenache que le Chêne navarrais va savoir parfaitement respecter.

LE CHÊNE NAVARRAIS

Dans le dessein d'y refléter un maximum les caractéristiques du terroir, nous avons décidé d'élaborer notre vin « le plus navarrais » à partir d'un élevage en barrique en Chêne navarrais provenant du bois se trouvant dans le Massif Betelu.

Le bois qui provient de ces arbres (Quercus petraea) se caractérise par une croissance lente, une forte densité et, par conséquent, par le total respect des caractéristiques du vin, où reste indemne le caractère fruité, tout comme le sucré, de notre Grenache.

Et ce bois nous procure en même temps une concentration en tannins en bouche modérée, soyeux, ronds, ainsi qu'un nez ayant des notes sucrées et subtiles aux senteurs de vanille, de noix de coco, de chocolat...



www.bodegasanmartin.com

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

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN