

LA MATACALVA

D.O. NAVARRA



CÉPAGE

Grenache 100%

Des terres choisies à "La Matalcalva" de San Martín de Unx pour une culture en terrasse et sur des versants situés au pied de la montagne ; des terrains dans des montagnes moyennes où nous pouvons capturer pour nos raisins les influences d'un climat atlantique ainsi que montagneux : la fraîcheur, la subtilité et l'élégance constituent le caractère de ce que nous appelons la Grenache de Montagne. Ce que nous voulons là c'est de trouver un vin aimable et léger.

VINIFICATION

6 mois dans du Chêne rouge d'Amérique

Nous avons décidé de choisir pour "La Matalcalva" des barriques ayant déjà servi à un minimum de 4 vins afin d'y trouver une totale prédominance des nuances variétales de la Grenache (basse montagne, notes florales, fruits rouges...) tout en évitant une présence trop marquée de notes sentant le bois et le grillé.

VIGNOLE

Âge en moyenne >25 ans

Rendement : 5.000 Kg/Ha

Terroir : 585m d'altitude (basse montagne), sols calcaire- argileux disposés en terrasses.

POTENTIEL DE GARDE DU VIN ET TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION

Pendant 3 ans.

Consommer à 18°C

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accorde avec des viandes maigres et des viandes rouges grillées. Il s'accorde aussi avec des rôtis et des grillades bien que sa fraîcheur et sa frutosité font de lui un tout-terrains à table ; il allège des plats nourrissants tout comme il accompagne n'importe quel plat subtile et léger.

DÉGUSTATION

Couleur : Couche moyenne, tonalité rouge cerise.

Arômes subtiles, élégants et délicats; notes florales de violette, de fruits rouges (framboise, fraise...) et de plantes aromatiques à l'arrière plan. Très variétal.

Essentiellement frais en bouche, bonne acidité, finesse, de l'entrain. Toujours marqué par la frutosité et par le tanin sucré de la Grenache.

www.bodegasanmartin.com

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

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN