



EMILIOVALERIO



## Viña de SAN MARTÍN

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto de autor.

Variedad: 100% Garnacha.

Producción: 1.000 botellas.

### Viñedo

La Viña de San Martín es un viñedo singular de Garnacha del año 1968 en vaso, en secano, en cultivo ecológico y trabajada con caballo.

Terraza mirando al nordeste a una altitud de 580 m.

Densidad de plantación de 2.700 cepas/ha.

### Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.

Selección manual a la entrada en bodega.

Uva despallada en una tina de madera de 2.000 L.

Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura.

Maceración total de 15 días con 1 o 2 remontados cada día.

Fermentación malo-láctica espontánea.

Criado 18 meses en barricas de roble francés semi-nuevas de 500 y 225 L.

### Notas de cata

Un vino con una gran elegancia y mucha complejidad.

### Presentación

Caja de madera de 3 botellas de 0.75l .

Se puede hacer cajas de 3 con 1 botella de cada una de los 3 Viñedos Singulares de Garnacha.