



SAN MARTÍN

Denominación de Origen: Navarra

Clase de vino: Tinto de autor

Variedad: 100% Garnacha

Producción limitada: 1.000 botellas

Viñedo:

La Viña de San Martín es un viñedo singular de Garnacha plantado en 1968, cultivado en vaso y en secano bajo régimen ecológico. El trabajo en el viñedo se realiza tradicionalmente con ayuda de caballo. Situado en una terraza orientada al nordeste, a 580 metros de altitud, presenta una densidad de plantación de 2.700 cepas por hectárea.

Elaboración:

La vendimia es manual, recogida en cajas perforadas de 15 kg, con selección cuidadosa a la entrada de bodega.

La uva se despalilla y fermenta en una tina de madera de 2.000 litros. La fermentación alcohólica es espontánea, con control de temperatura. La maceración dura 15 días, con uno o dos remontados diarios, seguida de fermentación maloláctica espontánea.

El vino se cría durante 18 meses en barricas seminuevas de roble francés de 500 y 225 litros.

Enólogo: Jean François Hébrard

Nota de cata:

Un vino de gran elegancia y complejidad, que refleja con fidelidad la personalidad de su terruño.

Awards & Recognitions:

91 points in Peñin'24

91 points Tim Atkin'25