



## SAN MARTÍN

**Denominación de origen:** NAVARRA

**Clase de vino:** Tinto de autor.

**Variedad:** 100% Garnacha.

**Producción:** 1.000 botellas.

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.

---

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Uva despalillada 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 cartón de 6 botellas de 0.75l .