



VARIEDADES DE UVA

Garnacha Tinta 100%

VIÑEDO

Pequeño viñedo (0,3 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso situado en San Martín de Unx, Navarra. El viñedo se compone de dos pequeñas terrazas en suaves pendientes y con suelos arcillocalcáreos. Altitud 540 m. Orientación NO.

ELABORACIÓN

Vendimia manual el 17 de septiembre de 2017 en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inoxidable con la uva totalmente despalillada. Durante la fermentación se realizaron bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inoxidable donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en bodega usada de roble francés durante 12 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Lacrado y etiquetado manual. Embotellado en diciembre de 2018.

PRODUCCIÓN

300 botellas numeradas de 750 ml

MÁS INFO

Vino Tinto
15% Alc/Vol

Botella tipo Borgoña, Corcho DIAM5
Caja de cartón de 6 botellas tumbadas
(dimensiones 33x23x16 cm)