

SEÑORÍO DE UNX

RESERVA D.O. NAVARRA

VARIETAL

Tempranillo
Garnacha

BARRICA

15 Meses Roble Francés y Americano

VIÑEDO

Edad media del viñedo > 25 años

Rendimiento: 5000 Kg/Ha.

Terruño: 650m de altitud (baja montaña), suelos arcillo-calcáreos, de marcada pendiente y bien ventilados.

MOMENTO Y TEMP. CONSUMO

Actualidad hasta 3 años

18°C

MARIDAJE

Carnes asadas y a la parrilla, carnes rojas en general, caza y todo tipo de guisos.

CATA

Color: Capa media, bien cubierto, con tonalidades rubís que denotan su cuidada crianza.

Aroma intenso, especiado y donde destacan los aromas descendientes de barrica, tostados, ahumados, cuero...

Boca potente, con un paso aterciopelado que causa una buena sensación de redondez, y donde destacan todo un abanico de aromas y sabores terciarios adquiridos en barrica; tostados, vainillas, ahumados, torrefactos...

www.bodegasanmartin.com

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

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN

